

Kostenfrei
für Sie zum
Mitnehmen

BioThür

DAS MAGAZIN FÜR THÜRINGER BIO

TITELTHEMA

Gutes Essen?

*Ernährungsbildung
bringt es auf den Tisch*

INHALTSSTOFFE

HERKUNFT

GENUSS

SAISONALITÄT

FRISCHE

VERARBEITUNG

BEZAHLBARKEIT

FAIRNESS

VIelfalt

ANBAU

NÄHRWERT

REGIONALITÄT

AUSGEWOGENHEIT

GEWOHNHEITEN

ZUBEREITUNG

HALTUNG

#8
20
26

SELBST
GEMACHT
**Gesund
essen
lernen**

BIO VON HIER
**Höfe
Produkte
Läden**

REZEPTE
**Für & mit
Kindern
kochen**

BEWUSST
**Geld
anlegen**

NEU KINDERSEITE
**Auf dem Bio-
Bauernhof**

HERAUSGEGEBEN VOM

Thüringer
ökoherz

Sonett – so anders

Ö K O L O G I S C H K O N S E Q U E N T



Wie anders? Ganz anders!

Alle Sonett-Produkte sind

ohne Erdöl tenside

ohne Gentechnik

ohne Enzyme

ohne synthetische Duft- und Konservierungsstoffe

ohne Nanotechnologie und Mikroplastik

gut rhythmisierte balsamische Zusätze

gut CO₂-Engagement

100% biologisch abbaubar

100% Seifen aus Bio-Ölen

100% ätherische Öle aus Bioanbau

100% Volldeklaration

Zertifiziert durch:



www.sonett.eu

Sonett – so gut.



reddot design award winner
und iF communication design
award winner

Erhältlich im
Naturkostfachhandel und
im Sonett Online-Shop.



Sonett ist Sieger des Deutschen Nachhaltigkeitspreises 2022 im „Transformationsfeld Gesellschaft“ und 2024 in der Branche „Wasch- und Reinigungsmittel“

Liebe Leserin, lieber Leser,

was für ein schöner bunter Teller! Appetitlich sieht das alles aus, gesund und frisch! Aber: Der Reis ist vermutlich um die halbe Welt gereist, der Avocado-Anbau verbraucht viel Wasser – und welche Zusatzstoffe mögen im Brot stecken, unter welchen Bedingungen hat wohl das Tier gelebt, dessen Fleisch hier so schmackhaft aussieht? Der Teller zeigt: Essen ist so etwas Schönes – und zugleich so etwas Verantwortungsvolles! Und angesichts einer oft übergroßen Fülle in den Regalen und einer ebenso großen Flut an Informationen ist es gar nicht so leicht, den Überblick zu behalten: Was tut meinem Körper, meiner Seele und meiner Mitwelt eigentlich gut? Zum Glück gibt es auch in Thüringen tolle Möglichkeiten der Ernährungsbildung. Das neue BioThür-Magazin will Neugier wecken und dazu einladen, diese Möglichkeiten zu entdecken – um Essen verantwortungsvoll genießen zu können.

Mit Freude haben wir außerdem wieder Thüringer Bio-Akteur*innen über die Schulter geschaut, inspirierende Neuigkeiten aus der Thüringer Bio-Branche als „Bio-Ideen“ gesammelt und gute Thüringer Bio-Produkte als „Bio-Liebliche“ gekürt. Die große Thüringen-Karte zeigt, an wievielen Orten es Thüringer Bio zu kaufen gibt. Unsere Reise rubrik führt uns an den Rand des Hainichs in eine Jugendherberge, die in vielerlei Hinsicht mit gutem Beispiel vorangeht. Und passend zum Titelthema haben wir diesmal nicht nur für und mit Kindern gekocht, sondern neu auch eine Kinderseite gestaltet – wir hoffen, sie kommt gut an. Besonders möchten wir Ihnen schließlich auch das Thema „Verantwortungsvolle Geldanlagen“ ans Herz legen – denn Geld an der richtigen Stelle eingesetzt kann durchaus viel Gutes bewirken.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Lektüre!



Ihr **BioThür**-Team:
Margret Seyboth, Anja Waldmann,
Sara Flügel und Chaim Franko (v.l.n.r.)



2

1 Editorial und Inhalt

TITELTHEMA

- 2 **Hintergrund:** Gutes Essen? – Ernährungsbildung bringt es auf den Tisch
- 10 **Bio-Wissen:** Bio verstehen
- 12 **Bildungsprojekte:** Lernen mit allen Sinnen
- 14 **Vor Ort:** Lernort Bauernhof – Familie Steinbock
- 18 **Selbst gemacht:** Gesund essen lernen

BIO VON HIER

- 20 **Genusshandwerk Bauer:** Mit der Puffbohne zum Erfolg
- 38 **Nah-Pur:** Ein Laden, der verbindet
- 56 **Naturhof Egendorf:** Arbeiten – Wachsen – Teilhaben

THÜRINGER BIO-IDEEN

- 24 **Zukunft gestalten:** Ausbildung und Praxis in der Thüringer Öko-Branche
- 24 **Spendierter Kaffee in der Brotklappe**
- 25 **Lavendelanbau auch in Thüringen?**
- 26 **ETICOF:** Neue Ansätze für Lehre und Weiterbildung im Ökolandbau
- 26 **Bürgermolkerei Weimar:** Bio-Milch kann mehr

REZEPTE

- 28 **Für und mit Kindern kochen**

EINKAUFEN

- 32 **Thüringer Bio-Adressen**

PRODUKTE

- 42 **Thüringer Bio-Liebliche**

REISEN

- 44 **Das Urwald-Life-Camp auf dem Harsberg:** Wo die Wildnis beginnt
- 48 **Ausflugsziele rund um Lauterbach**

BEWUSST ... GELD ANLEGEN

- 50 **Geld verändert die Welt**

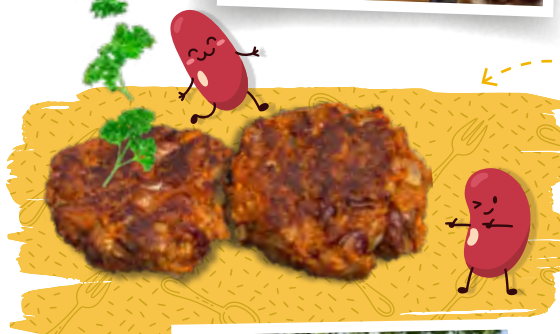
KINDERSEITE

- 62 **Zu Besuch auf dem Bio-Bauernhof**
- 64 **Impressum und Bildnachweis**



14

38



44



50



Gutes Essen?

*Ernährungsbildung
bringt es auf den Tisch*

Essen (und Trinken) – die meisten von uns tun es mehrfach täglich, und ohne Nahrung wäre unser Leben ziemlich schnell zu Ende. Wie aber entscheiden wir, was wir zu uns nehmen, und woher wissen wir, was uns guttut? Ganz einfach: Wir müssen es lernen – von Kindesbeinen an, im praktischen Tun und immer wieder neu, denn die Bedürfnisse unseres Körpers ändern sich ebenso wie das Lebensmittelangebot, wie medizinische Erkenntnisse und wie das Wissen um die Auswirkungen unserer Ernährung auf die Erde. Angebote der Ernährungsbildung helfen dabei, Essen und Trinken gesund, nachhaltig und genussvoll zu gestalten – man muss nur wissen, dass es sie gibt und wo sie zu finden sind.

Lebensmittel sollen gut schmecken, sie sollen gesund sein, und vielen Menschen ist auch wichtig, dass sie umwelt- und ressourcenschonend produziert werden.¹ Doch dort, wo Essen angeboten wird – im Supermarkt, in der Schule, im Krankenhaus, im Restaurant –, wird es häufig diesen Ansprüchen nicht gerecht. Zugleich erreicht fundierte Ernährungsbildung weite Teile der Bevölkerung nicht. Es fehlt an Wissen über Herkunft und Inhaltsstoffe von Lebensmitteln, über die Planung und Zubereitung von Mahlzeiten², darüber, wie sich Ernährung nachhaltig gestalten lässt³, und darüber, dass und weshalb Bio meist die bessere Wahl ist⁴ ([weiterlesen auf S. 10](#)). Die Vielzahl an Informationen, die zum Thema Ernährung auf uns einströmen, wirkt oftmals mehr verwirrend als hilfreich.

So wundert es nicht, dass die durchschnittlichen Ernährungsgewohnheiten hierzulande nicht den aktuellen Empfehlungen etwa der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) entsprechen. Seit Jahren nehmen ernährungsbedingte Krankheiten wie Übergewicht und Diabetes zu; ungesunde Ernährung gilt als Ursache für rund 14 % aller Todesfälle in Deutschland. Landwirt*innen sind von staatlicher Förderung abhängig, u. a. weil Lebensmittel zu wenig wertgeschätzt werden. Die weithin immer noch von tierischen Produkten bestimmte Ernährung und viel zu viele Lebensmittelabfälle führen zur Ausbeutung von Flächen und Böden.

Handeln tut not – aber wie?

2024 hat die Bundesregierung die Ernährungsstrategie „Gutes Essen für Deutschland“ beschlossen.⁵ Die Vision: „Bis 2050 ist es für alle Menschen in Deutschland möglich und einfach, sich gut zu ernähren. Unser Ernährungssystem ist so verändert, dass sich alle gesund und nachhaltig ernähren können – unabhängig von Herkunft, Bildung und Einkommen. Unser Handeln ist auf Vorsorge anstatt auf Nachsorge ausgerichtet. Im Fokus steht eine stärker pflanzenbetonte Ernährung mit möglichst ökologisch erzeugten, saisonal-regionalen Lebensmitteln und so wenig Lebensmittelabfällen wie möglich. Wir tragen mit unserer Ernährung auch zur Ernährungssicherheit der Zukunft bei.“

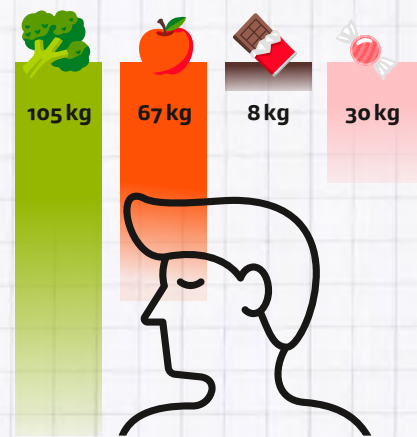
Zur Erreichung dieser Ziele setzt die Bundesregierung u. a. auf die „Gestaltung der Konsumlandschaft“. Potentiell gesundheitsschädigende Inhaltsstoffe von Lebensmitteln sollen reduziert und die Werbung für Lebensmittel mit hohem Zucker-, Fett- oder Salzgehalt eingeschränkt werden. Eine Erweiterung der seit 2020 in Deutschland geltenden Nährwertkennzeichnung in Form des Nutri-Scores und die Weiterentwicklung von Herkunfts- und Nachhaltigkeitskennzeichen sollen verantwortungsvolles Verbraucher*innenverhalten fördern. Ein wirkungsvoller Schritt, der leider nicht genannt wird, wäre zudem die Abschaffung der Mehrwertsteuer für Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte. Verbraucher*innen bekämen so die Möglichkeit, sich kostengünstiger gesund und nachhaltig zu ernähren. Tatsächlich zeigen Modellrechnungen, dass sich bereits durch eine bloße Neuordnung der Mehrwertsteuer – Obst und Gemüse 0%, alles andere 19% – ein beachtlicher Effekt hinsichtlich der Gesundheitsfürsorge und damit auch für die Senkung der Krankheitskosten im deutschen Gesundheitswesen erzielen ließe. Aktuell fehlt es hierfür jedoch an einer politischen Mehrheit.

Das Potential der Gemeinschaftsverpflegung

Als wichtige Stellschraube wird auch die Umgestaltung der Außer-Haus-Verpflegung, und hier insbesondere der Gemeinschaftsverpflegung, beschrieben. Fast 40 Millionen Essensportionen werden dort täglich ausgegeben (vgl. www.bzfe.de) – allein diese Zahl zeigt, welch großes Potential in Kindergartenküche, Kantine & Co. steckt, wenn es um eine gesündere und nachhaltigere Ernährung geht. Essensanbieter sind daher angehalten, mehr pflanzliche, regional und ökologisch erzeugte Lebensmittel auf den Speiseplan zu setzen. Und auch zum Rückgang der Lebensmittelverschwendung kann die Gemeinschaftsverpflegung erheblich beitragen, gehen doch immerhin 17% aller Lebensmittelabfälle auf ihr Konto (vgl. www.bzfe.de).

Noch bestehen vielerorts, gerade auch in Thüringen, große Hürden – von der Beschaffung bio-regionaler Lebensmittel in den benötigten großen Mengen über den starken Kostendruck, der oft nach dem günstigsten Angebot suchen lässt, bis hin zu fehlenden Kompetenzen in den Küchenteams. Letztlich ist entscheidend, dass Kinder und Jugendliche nicht nur ein warmes Mittagessen erhalten, sondern dass allen Beteiligten, einschließlich der jungen Gäste selbst, wichtig ist, was auf den Teller kommt und *woher* es stammt, und dass sie nachvollziehen können, dass all das seinen berechtigten Preis hat.

Den Hürden zum Trotz gibt es einige Thüringer Küchen, die Schulen und Kindergärten mit Bio-Kost versorgen oder Bio-Catering anbieten, darunter die Keferküche in Ilmenau, der LandMarkt und das Clärchen in Erfurt, die WERK 5 Bioküche in Münchenbernsdorf und das mobile Bistro mobio in Stadttilm. So wie der Erfurter Kindergarten Sonnenstrahl setzen einzelne Schulen und Kindergärten in der hauseigenen Küche auf regionale Bio-Lebensmittel. Und auch verschiedene Beherbergungsbetriebe gehen mit gutem Beispiel voran, etwa das Bio-Seehotel in Zeulenroda, Hof Sickenberg im Eichsfeld oder die Jugendherberge in Lauterbach (→ [weiterlesen auf S. 44](#)).



Wie wir uns ernähren ...

Laut Statistik des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) wurden in Deutschland im Wirtschaftsjahr 2023/24 pro Kopf **105 kg Gemüse** und **67 kg Obst**, aber **auch fast 8 kg Schokolade** verzehrt.

Die meisten Menschen essen zu viel Zucker.

Rund 30,4 kg hat jede*r hierzulande 2023/24 durchschnittlich konsumiert. Das sind 83 g täglich und damit deutlich mehr als die von der Deutschen Diabetesgesellschaft empfohlenen maximal 50 g pro Tag.

Fleisch kommt tendenziell immer weniger auf den Teller. Laut BMEL- Ernährungsreport 2024 ernähren sich 41% der Befragten flexitarisch, essen also bewusst wenig Fleisch; 8% ernähren sich vegetarisch und 2% vegan.

Die Planetary-Health-Diet empfiehlt einen Pro-Kopf-Verbrauch von 27 kg **Hülsenfrüchten** pro Jahr. Nach Schätzungen des Bundesinformationszentrums Landwirtschaft (BZL) liegt dieser aktuell bei etwa 2 kg.



Gemeinschaftsverpflegung:
täglich fast **40 Mio.**
Essensportionen.



Tipp: Sie wollen Ihr Verpflegungsangebot nachhaltiger ausrichten? Unterstützung hierfür gibt's vom Thüringer Ökoherz e.V. (info@oekoherz.de), der u. a. Bio-kann-jeder-Workshops und individuelle Beratung anbietet und Kontakte vermitteln kann.

Die unsichtbare Rechnung unseres Ernährungssystems



80 %
Landnutzungs-
änderungen



Artensterben

21–37 %
Treibhausgasemissionen
weltweit



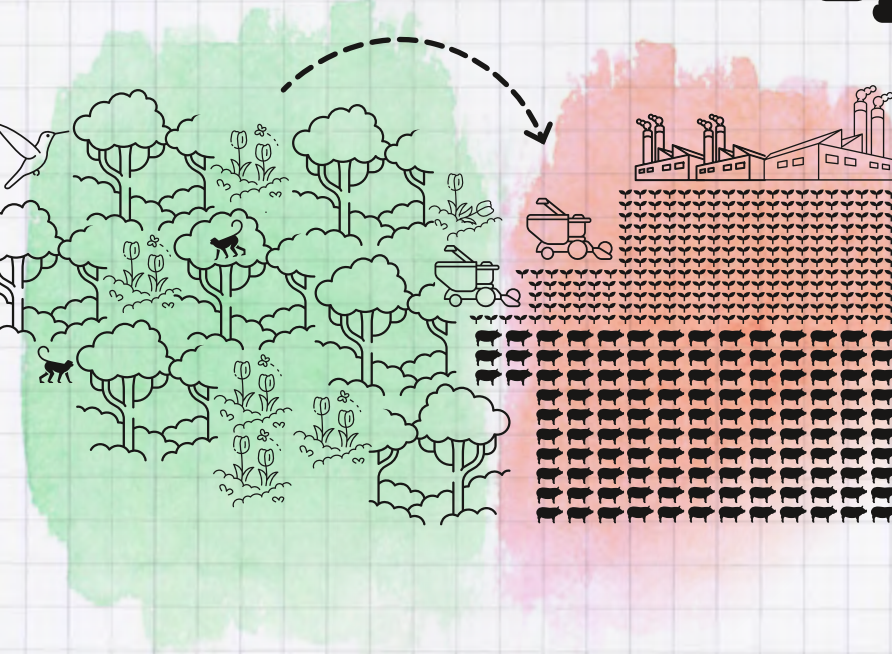
30 Mrd. \$
externe
Umweltkosten



300 Mrd. \$
Gesundheitskosten



7 %
des Brutto-Inlandsprodukts
von Deutschland



Produktion, Verarbeitung und Konsum unserer Lebensmittel haben weitreichende Auswirkungen auf unsere Umwelt.

Das globale Ernährungssystem treibt das Artensterben voran, ist verantwortlich für 80 % der Landnutzungsänderungen und verursacht nach Einschätzung des Weltklimarats 21–37 % der Treibhausgasemissionen weltweit. Allein für Deutschland hat die FAO (Food and Agriculture Organization) externe Umweltkosten des Ernährungssystems von ca. 30 Mrd. Dollar pro Jahr errechnet. Hinzu kommen fast 300 Mrd. Gesundheitskosten pro Jahr. In der Summe entspricht dies etwa 7 % des Brutto-Inlandsprodukts von Deutschland.

Quelle: FAO, 2023; The State of Food and Agriculture 2023 – Revealing the true cost of food to transform agrifood systems. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc7724en>

Gut essen will gelernt sein

In engem Zusammenhang mit der Gemeinschaftsverpflegung steht schließlich auch das Thema Ernährungsbildung. Hier – wie an vielen Stellen – gilt: „Was Hänschen nicht lernt ... kann Hans immer noch lernen!“. Aber gerade bei der Ernährung ist die frühe Prägung oft langfristig wegweisend. An erster Stelle stehen dort natürlich Eltern in der Verantwortung: Vorbild sein, gemeinsam einkaufen, die Kinder bei der Essenzubereitung einbeziehen, ihre Vorlieben berücksichtigen und die Familienmahlzeit als wertvolle Familienzeit gestalten – so kann es gelingen, Kinder zu einem gesunden, selbstbestimmten Essverhalten zu bewegen und bestenfalls auch Interesse und Sensibilität für die Herkunft unserer Lebensmittel zu entwickeln (→ *weitere Tipps dazu gibt's auf S.18f.*).

Doch auch Kindergärten und Schulen haben einen Ernährungsbildungsauftrag. Wie eine vom BMEL beauftragte Studie der Universität Paderborn aus dem Jahr 2019 zeigt, werden sie diesem allerdings überwiegend (noch) nicht gerecht. In den Bildungsplänen der Bundesländer ist demnach das Thema „Ernährung“ sehr unterschiedlich verankert. In Kindergarten und Grundschule werden einzelne Bereiche der Ernährungsbildung und im Biologieunterricht die naturwissenschaftliche Perspektive in den Blick genommen. Praxiswissen zu Herkunft von und Umgang mit Lebensmitteln oder Informationen zu Esskultur oder regionaler Vielfalt von Essen und Trinken spielen aber kaum eine Rolle. Zudem weisen bis zu 70 % der themenbezogenen Lehrbücher fachliche Mängel auf. In der Ausbildung des Erziehungs- und Lehrpersonals kommt der Bildungsbezug Essen und Ernährung zu wenig vor.

Gemeinsam einkaufen, kochen und ausprobieren: So werden Interesse und Freude an Lebensmitteln geweckt.





» Ich finde, jedes Kind sollte die Chance haben, draußen zu lernen und selbst etwas wachsen zu sehen – ein Schulacker oder -garten sollte so selbstverständlich sein wie eine Sporthalle.

Ich engagiere mich als ehrenamtlicher AckerCoach, indem ich die Schulen und Kindergärten vor Ort durchs Ackerjahr begleite und z. B. die Pflanzungen und Aussaaten direkt auf dem Acker der Lernorte betreue. Ich finde es einfach großartig, Kinder für die Natur und das Gärtnern zu begeistern. Es ist so schön zu sehen, wie sie mit Eifer in der Erde buddeln, ihre Pflänzchen pflegen und mit Neugier ihr geerntetes Gemüse probieren. Viele Kinder entdecken dabei ganz neue Talente und Interessen – und freuen sich riesig auf jeden Ackertermin.

Melanie Werner, Acker e.V.

Ernährungsbildung lebendig gestalten

Im Rahmen der Ernährungsstrategie hat sich die Bundesregierung u. a. einer „zukunftsfähigen Ernährungsbildung“ verpflichtet und in Aussicht gestellt, dass bis 2030 „im Rahmen der föderalen Ordnung zielgruppenspezifische, attraktive, flächendeckende und dauerhafte Bildungsangebote zur Stärkung der Ernährungskompetenz sichergestellt werden [...]“.

Was so theoretisch klingt, kann in der Praxis sehr lebendig und vielfältig sein, wie zahlreiche Ansätze der Ernährungsbildung auch in Thüringen zeigen. Ihnen allen ist gemein, dass die Beteiligten selbst ins Handeln kommen und Wissen dadurch tatsächlich begreifen und verinnerlichen können.

So nehmen die **Ernährungsbildungsprojekte des Thüringer Ökoherz e.V.** (→ www.bio-thueringen.de) auf vielfältige Weise die Herkunft unserer Lebensmittel, die Besonderheiten des ökologischen Wirtschaftens und die Auswirkungen der Ernährung auf Gesundheit und Umwelt in den Blick. In drei- bis sechsstündigen Workshops wird gemeinsam gefragt, geforscht, diskutiert und gekocht. Auch die Kombination mit einem Besuch auf einem Bauernhof, einer Lehrer*innenfortbildung oder einem Elterninformationsabend ist möglich (→ [weiterlesen ab S. 12](#)).

Das Stichwort „Bauernhof“ ist nun schon gefallen: Unter den vielen außerschulischen Lernorten, die es in Thüringen gibt (→ <https://www.schulportal-thueringen.de/lernorte/lernorteimschulportal>), bieten die **Lernorte Bauernhof** Kindern und Jugendlichen praxisnahe Einblicke in die oft herausfordernde, zugleich aber erfüllende und so wichtige Arbeit von Landwirt*innen. Mehr als 60 Bauernhöfe sind auf der Projektwebseite (→ <https://lernort-bauernhof-thueringen.de/>) registriert; viele weitere öffnen regelmäßig ihre Türen und zeigen, wie Kuhhaltung oder Ackerbau, Gemüseanbau oder Imkerei funktionieren. So erhalten Kinder und Jugendliche fernab von Werbung oder Kinderbüchern einen unmittelbaren und realistischen Blick auf die heutige Landwirtschaft, können sich an Prozessen des Betriebsalltags beteiligen und werden ermutigt, sich eine eigene Meinung zu bilden.

Der 2014 gegründete **Acker e.V.** (→ <https://www.acker.co>) verfolgt die Vision, dass jedes Kind in seiner Schullaufbahn einmal ackern und dadurch Lebensmittel schätzen und lieben lernen soll. Im Rahmen der Programme GemüseKlasse, GemüseAckerdemie oder AckerRacker bauen Kindergartenkinder und Schüler*innen frisches Bio-Gemüse an – auf Flächen der jeweiligen Einrichtung, in deren Umfeld oder auch im Hochbeet im Klassenzimmer. Der Verein berät, kümmert sich um Saat- und Pflanzgut, liefert Lernstoff, Unterrichtsmaterialien und Projektideen und vermittelt den Kontakt zu Förderern. Voraussetzungen für die Teilnahme sind Lust aufs Gärtnern und mindestens zwei (Schul-)Stunden Zeit pro Woche. In Thüringen haben allein 2025 sieben Kindergärten und 42 Schulen mitgeackert.



Was heißt eigentlich ...

... gesunde Ernährung?

Gesunde Ernährung zielt auf Gesundheit und Wohlbefinden des einzelnen Menschen. Sie ist ausgewogen und abwechslungsreich, so dass der Körper mit ausreichend Energie, Vitaminen, Mineralien und anderen Nährstoffen für den Erhalt seiner Funktionen versorgt ist.

... nachhaltige Ernährung?

Nachhaltige Ernährung betrifft ebenfalls den einzelnen Menschen und seine Essgewohnheiten, will aber zusätzlich das Umfeld – lokal und global – nicht unnötig belasten. Die Nahrungsmittelproduktion soll folglich ökologisch und sozial gerecht sein und eine weltweit faire Verteilung der Nahrungsmittel heute und in Zukunft berücksichtigen.

... Ernährungsbildung?

Ernährungsbildung ist ein lebenslanger Prozess, der den Erwerb von Grundwissen über Lebensmittel, ihre Nährstoffe und Zubereitung, ihre Herkunft und die individuellen und gesellschaftlichen Auswirkungen der Ernährung umfasst. Sie zielt darauf, „die eigene Ernährung politisch mündig, sozial verantwortlich und demokratisch teilhabend unter komplexen gesellschaftlichen Bedingungen [...] gestalten“ zu können (vgl. www.bzfe.de).

BNE – Bildung für nachhaltige Entwicklung

Viele der hier genannten Ernährungsbildungsprojekte sind als BNE-Projekte ausgezeichnet oder orientieren sich am BNE-Konzept. Was aber bedeutet das? BNE steht für **Bildung für nachhaltige Entwicklung**, ein Bildungskonzept, das Menschen befähigen soll, die Auswirkungen des eigenen Handelns auf die Welt zu verstehen und dementsprechend verantwortungsvolle Entscheidungen zu treffen. Bei der Umsetzung werden Lerninhalte und -ergebnisse ebenso berücksichtigt wie die Pädagogik und die Lernumgebung. Diese sollen interaktiv gestaltet werden, um forschendes, aktionsorientiertes und transformatives Lernen zu ermöglichen. Grundlage für BNE sind die von der UN formulierten 17 Nachhaltigkeitsziele („Sustainable Development Goals“ [SDGs] → <https://17ziele.de>), die 2016 als „Agenda 2030“ in Kraft getreten sind.



In Thüringen können sich Bildungsanbieter, die ihre Bildungsarbeit in besonderer Weise im Sinne der BNE umsetzen, zertifizieren und mit dem „Thüringer Qualitätssiegel BNE“ auszeichnen lassen.



» Jede Mahlzeit ist eine Chance, die Welt ein kleines Stück besser zu machen.

Wir haben mit unseren siebenten Klassen am

Workshop „Fleischkonsum Global“ des Thüringer Ökoherz e.V. teilgenommen, und es war ein Tag voller Neuigkeiten und Aha-Effekte. Es ging um die Haltung der Tiere, um das, was die Tiere fressen, und wo alle Rohstoffe eigentlich herkommen. Die Kinder sollten angeregt werden, sich kritisch mit den Nahrungsmitteln auseinanderzusetzen, die täglich auf den Tellern liegen. Ein Rollenspiel und das gemeinsame Kochen waren für die Kinder besonders schön. Sie haben sich super eingebracht, und was gibt es Schöneres, als mit leckerem selbst zubereiteten Essen satt und zufrieden nach Hause zu gehen? Vielen Dank für diesen Workshop – gern wieder!

Peggy Beck, Lehrerin an der Regelschule in Langula

Wer wissen möchte, warum Nudeln glücklich machen oder wie das Gemüse vom Beet auf unsere Teller kommt, kann für

eine Projektwoche **Julchens Kochmobil** (→ <https://www.stiftung-kinderplanet.de/julchens-kochmobil/>) buchen. Der mobile Bauwagen ist mit einer Haushaltsküche ausgestattet, in der bis zu zehn Kinder unter professioneller Anleitung einer Köchin saisonal-regionale Gerichte kreieren können. So geschieht praktische Ernährungsbildung. Zugleich werden auch Impulse für die tägliche Kindergarten- bzw. Schulverpflegung gesetzt: Erzieher*innen, Lehrer*innen, Eltern und Küchenpersonal erhalten direkte Hilfestellungen für eine gesunde und vollwertige Ernährung; nach Möglichkeit wird eine Umgestaltung des Umfeldes, der Abläufe im Kindergarten- bzw. Schulalltag und der Organisationsstrukturen angeregt.



Die **Verbraucherzentrale Thüringen** (→ <https://www.vzth.de/bildung-th>) hat eine umfangreiche Auswahl an Vorträgen, Workshops und Informationsmaterial für Erwachsene und Jugendliche zu bieten und kommt damit gern auch an Schulen und andere Einrichtungen. So vermittelt z. B. die Schulaktion „Ess-Kult-Tour“ mit flexibel handhabbaren Stationen ein Bewusstsein für Kauf- und Essverhalten sowie Werbebotschaften. Im Jahreszeitspiel „PowerKauer auf Gemüsejagd“ dreht sich alles um regionales und exotisches Obst und Gemüse. Und bei „Pause is(s)t köstlich – Gesundes Schulfrühstück“ bereiten Schüler*innen, Pädagog*innen, Eltern und Projektmitarbeiter*innen gemeinsam ein gesundes und leckeres Frühstück zu.

Ein vielfältiges Angebot gibt es auch im **Grünen Klassenzimmer im Erfurter ega-Park** (→ <https://www.egapark-erfurt.de/pb/egapark/Home/veranstaltungen/gruenes+klassenzimmer>). In Kursen zu verschiedenen Themen werden Kinder und Jugendliche dazu eingeladen, Natur zu entdecken, Pflanzen und Tiere zu beobachten und Zusammenhänge besser zu verstehen. Im Bereich „Gesundheit und Ernährung“ kommen mitten in der bunten ega-Gartenwelt alle Sinne zum Einsatz. Es geht wahlweise um Milch, Trendgetränke oder Trinkwasser, um vegane und vegetarische Ernährung, fairen Handel, Lebensmittelrettung oder auch Wild- und Gartenkräuter, die beim gemeinsamen Backen einer Pizza zum Einsatz kommen.

Stöbern auf den Webseiten der genannten Anbieter lohnt sich. Viele weitere Projekte sind zudem auf der Seite der **Landesvereinigung für Gesundheitsförderung Thüringen e.V. – AGETHUR** (→ <https://praeventionsangebote-thueringen.de/>) zu finden.

Ernährungsbildung im Alltag

Solche Projekte sind sicher Höhepunkte und sehr einprägsam, wichtig ist aber auch die alltägliche Ernährungsbildung, die mit etwas Übung einfach ins Handeln integriert werden kann. So reicht etwa im Kindergarten oft bereits die Frage: „Welche Lebensmittel sind in dem Gericht enthalten, was kennt Ihr – und was nicht?“, um ins Gespräch zu kommen. In der Mensa lassen sich gesunde und nachhaltige Gerichte prominent platzieren. Und in der Kantine können schön gestaltete Informationstafeln Besonderheiten der Zutaten oder die Menschen hinter dem Produkt zeigen.

Um Ernährungsbildung derart in den Alltag zu integrieren, müssen Essensanbieter*innen und Pädagog*innen aber auch entsprechend geschult werden. Und auch unabhängig vom eigenen pädagogischen Auftrag darf Ernährungsbildung angesichts einer stetig wachsenden Vielfalt an Lebensmitteln und z. T. verwirrender und widersprüchlicher Ernährungsinformationen nicht mit dem Schulabschluss enden. Wo aber gibt es verlässliche Informationen?



Eine gute Adresse ist hier das **Bundeszentrum für Ernährung** (→ www.bzfe.de), das als Kompetenz- und Kommunikationszentrum für Ernährungsfragen in Deutschland wissenschaftlich fundiert und vergleichsweise neutral über Ernährungsthemen informiert und Impulse für den eigenen Essensalltag gibt. Schon auf der Webseite ist viel Wissenswertes zu entdecken. Lehrkräfte können sich in Seminaren weiterbilden. Außerdem gibt es didaktisch ausgearbeitete Lehrmaterialien, die qualitätsgeprüft sind und kontinuierlich weiterentwickelt werden.

Auch für die **Verbraucherzentrale** (→ www.verbraucherzentrale.de) ist Ernährung ein zentrales Thema. Das Informationsangebot reicht hier von Nahrungsmittelzubereitung und -aufbewahrung und altersgerechter Ernährung über Tierwohl und Nachhaltigkeit bis hin zu Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmittelverschwendung. Im Lebensmittelforum (→ www.lebensmittel-forum.de) können Fragen gestellt werden, es gibt Informationen zu qualifizierter Ernährungsberatung, und der Materialkompass (→ <https://www.verbraucherbildung.de/materialkompass>) bietet einen hilfreichen Überblick über Unterrichtsmaterialien, die von Expert*innen überprüft und bewertet wurden.

Die **Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.** (→ <https://www.dge.de>) ist für die Erarbeitung wissenschaftlicher Empfehlungen zu einer gesundheitsfördernden und nachhaltigeren Ernährung zuständig, gestaltet Bildungsangebote für Multiplikator*innen, wirkt auf die Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und in der Außer-Haus-Verpflegung hin und stellt auf ihrer Webseite ebenfalls ein breites Informationsangebot zur Verfügung.

Ob Beikost oder Ernährung in den Wechseljahren, Basenfasten oder Kochen mit Hülsenfrüchten, Wildkräutertees oder Fermentieren – ein vielfältiges und oft praxisnahes Angebot direkt vor Ort ist auch in vielen **Volkshochschulen** (→ www.volkshochschule.de) zu finden. Allein in Thüringen gibt es 22 Volkshochschulen und 44 Außenstellen. Ihre Aufgabe ist es, Menschen in einer zunehmend komplexen Lebenswelt dabei zu unterstützen, aktiv an Gesellschaft, Kultur und Beschäftigung teilhaben zu lassen und ihr Leben sinnvoll und eigenverantwortlich zu gestalten. Gesunde und nachhaltige Ernährung spielt hierbei natürlich eine wichtige Rolle.

Mit Blick auf die Herkunft unserer Lebensmittel ist eine gute Anlaufstelle schließlich auch das 2002 ins Leben gerufene **Netzwerk Demonstrationsbetriebe**



» **Ernährung ist ein Spiegel kultureller Vielfalt und spielt zugleich eine zentrale Rolle in der Gesundheitsbildung, da sie sowohl unsere körperliche als auch unsere geistige Gesundheit beeinflusst.**

In der Volkshochschule Ilm-Kreis bieten wir Kurse an, die ein bewusstes und gesundes Ernährungskonzept vermitteln. So lernen die Teilnehmenden in Kursen wie „Vegan kochen und zubereiten“ oder „Basisch kochen“, wie sie mit pflanzlichen und basischen Lebensmitteln den Körper unterstützen können. Der Kurs „Tapas“ zeigt, wie durch einfache Zubereitung mit frischen Zutaten auch kulturelle Vielfalt in die Küche integriert wird. Das „Kochen ayurvedisch“ verbindet traditionelle indische Weisheiten mit modernen Ernährungsansätzen, um Körper und Geist zu harmonisieren. Mit „Vegetarische und vegane Brotaufstriche“ bieten wir kreative Alternativen zu klassischen tierischen Produkten. Diese und weitere Kurse fördern ein Bewusstsein für gesunde, nachhaltige Ernährungsgewohnheiten und die Verantwortung gegenüber unserer Umwelt.

Dirk Schenke, Fachbereichsleiter Gesundheit und Gesellschaft, Volkshochschule Ilm-Kreis

THÜRINGER BIO-STIMMEN

Katrin Katzung, naturalis sanitas (Weimar)

Gesunde Ernährung ist für mich ein Grundbaustein ganzheitlicher Lebensweise. Regionale Produkte, je nach Saison frisch zubereitet, stecken voller nützlicher Inhaltsstoffe, haben keine langen Transportwege und geben einem jeden Tag das Gefühl, der Umwelt, der Region und sich selbst etwas Gutes getan zu haben.



Entspannen im Ferienhaus

21 stilvolle Chalets für 2 bis 6 Personen laden zum Entspannen ein. Sie verfügen über eine offene Küche, komfortable Zirbenholzbetten, eine großzügige Terrasse mit Grill sowie einen herrlichen Seeblick. Einige Chalets sind rollstuhlgerecht und auch Hunde sind hier herzlich willkommen.

Genuss mit Herz

Schon bei der Ankunft wartet auf Wunsch ein gefüllter Kühlschrank – mediterran, wild, süß oder herzhaft & regional. Dazu können frisches Brot und knusprige Brötchen aus der hauseigenen Bio-Backstube bequem zugebucht werden.

Im Empfangsgebäude steht außerdem ein Selbstbedienungsautomat bereit. Dort warten liebevoll zusammengestellte Grillpakete aus der hauseigenen Fleischerei des Bio-Seehotels – ideal, um den Abend entspannt auf der eigenen Terrasse mit Blick auf den See ausklingen zu lassen.

Und wer lieber in Gesellschaft schlemmt, genießt das reichhaltige Frühstücksbuffet im Bio-Seehotel zu einem vergünstigten Preis.

Wellness & Bio-Seehotel

Das Bio-Seehotel ist zu Fuß über den Promenadenweg (ca. 3 km) oder bequem per Shuttle erreichbar. Dort erwarten Chalet-Gäste das Panorama Spa mit Infinity-Pool, Saunawelt und Beautyanwendungen sowie ein modernes Fitnessstudio.



BIO SEEHOTEL
ZEULENRODA



FAMILIEN
URLAUB IN SACHSEN

Kleine Abenteuer, große Freude

Für Kinder der Chalet-Gäste ist das bunte Wochenend- & Ferienprogramm des Bio-Seehotels kostenfrei – mit Bastelstunden, Spielen und Toben. Zusätzlich lockt der Sport Park mit Hochseilgarten, Fußballgolf, Fußballdart oder Bogenschießen. Auf dem Wasser warten kleine Bootstouren, während an Land Fahrräder und E-Scooter zum Erkunden der Umgebung bereitstehen.



BIO SEEHOTEL
CHALETs



Bio-Seehotel Chalets am Zeulenrodaer Meer



Brot- und Brötchen aus der Backstube des Hotels

BIO-SEEHOTEL CHALETs

Genuss am Meer



Bio-Seehotel Chalets
Bleichenweg 30c
07937 Zeulenroda-Triebes
Telefon +49 36628 98-333
www.bio-seehotel-chalets.de



Frühstückskorb für einen perfekten Morgen



» **Das wachsende Interesse an Nachhaltigkeit erfordert interaktive, lebensnahe Bildungsangebote und eine feste Verankerung von Nachhaltigkeits- und Ernährungsbildung im Lehrplan, um Wissenslücken zu schließen, Vorurteile abzubauen und letztlich Verhalten wirksam zu verändern.**

In den letzten Jahren ist die Nachfrage nach Schulprojekten zu Nachhaltigkeit deutlich gestiegen. Themen wie Ökolandbau oder der Zusammenhang zwischen Ernährung und Klima stoßen auf großes Interesse. Im Alltag sind viele Schüler*innen jedoch kaum mit diesen Fragestellungen konfrontiert. Umso wichtiger sind interaktive Bildungsangebote, die sie in ihrer Lebenswelt abholen und aktiv einbinden – denn nur so lassen sich Veränderungen im eigenen Verhalten anstoßen. Langfristig entscheidend ist, dass Nachhaltigkeit dauerhaft und fächerübergreifend im Lehrplan verankert wird. Doch auch darüber hinaus ist Ernährungsbildung wichtig. So erleben wir an unseren Infoständen, dass viele Menschen Vorurteile gegenüber Bio-Lebensmitteln haben. Mit Mitmachaktionen, Verkostungen und alltagsorientierten Informationen arbeiten wir daran, diese abzubauen und niedrigschwellig für nachhaltige Ernährung zu sensibilisieren.

Sara Flügel, Geschäftsleitung und Bildungsbüro des Thüringer Ökoherz e.V.

Ökologischer Landbau (→ www.demonstrationsbetriebe.de), dem in Thüringen sieben und deutschlandweit 290 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft ausgewählte Bio-Bauernhöfe angehören. Im Rahmen von Führungen, Seminaren und Hoffesten öffnen sie Interessierten ihre Türen und bieten so Einblick in die vielen Facetten des Ökolandbaus; auf Messen und Events informieren sie authentisch über Besonderheiten, Vorzüge und Herausforderungen des Ökolandbaus. Das Angebot richtet sich nicht nur an Schulklassen, sondern auch an Familien und andere Verbraucher*innen, die mehr über die Herkunft unserer Lebensmittel und die ökologische Wirtschaftsweise erfahren wollen, an Berufs- und Fachschulen, umstellungsinteressierte Kolleg*innen oder Praktiker*innen des Ökolandbaus.

Verantwortungsvoll genießen – heute und in Zukunft

Ernährung ist ein vielschichtiges und komplexes Thema, und die Frage, wie wir uns ernähren, hat weitreichende Auswirkungen auf unsere eigene Gesundheit, auf die vielen Akteur*innen, die an der Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln beteiligt sind, auf unsere Gesellschaft, Menschen, Tiere, Pflanzen, Böden weltweit und die Zukunft unseres Planeten. Die Verantwortung, die in unseren Ernährungsentscheidungen steckt, ist also groß – und doch darf und soll sie mit Freude getragen werden. Die vielen tollen Bildungsangebote, die es nicht nur im Netz, sondern auch hier in Thüringen vor Ort gibt, laden dazu ein, verschiedenste Ernährungsaspekte unter die Lupe zu nehmen, Neues auszuprobieren, Gemeinschaft zu erleben und Freude am nicht nur gesunden und nachhaltigen, sondern vor allem auch genussvollen Essen und Trinken zu behalten oder neu zu entdecken. ●



Quellen

- 1 vgl. BMEL-Ernährungsreport 2024: <https://www.bmleh.de/DE/themen/ernaehrung/ernaehrungsreport2024.html>
- 2 vgl. Studie zur Ernährungskompetenz in Deutschland: https://www.mri.bund.de/fileadmin/MRI/Institute/EV/210428_Bericht_Ernaehrungskompetenz.pdf
- 3 vgl. AOK-Umfrage zur klimafreundlichen Ernährung: <https://www.aok.de/pp/bv/pm/aok-umfrage-klimafreundliche-ernaehrung/>
- 4 vgl. Erhebung der Göttinger Universität im Rahmen der Studie „Authentizität und Vertrauen bei Bio-Lebensmitteln“: <https://orgprints.org/id/eprint/54243>
- 5 <https://www.bmleh.de/DE/themen/ernaehrung/ernaehrungsstrategie/ernaehrungsstrategie.html>

Wir sind



Foto: Henry Sowinski



Mosterei

Grit Tetzl

thueringen@grueneliga.de



Vermarktung

Björn Burmeister

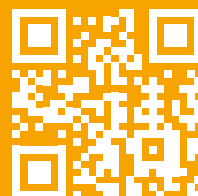
bjoern.burmeister@grueneliga.de



Obstbaumpflege

Elias Kuhr

elias.kuhr@grueneliga.de



WWW.OBSTNATUR.DE

Bio Verstehen

Ein Blick hinter die Begriffe, mit denen wir täglich leben.

BIO ist inzwischen in aller Munde. Den einen schmeckt's, für die anderen hat es sich zu einem Reizwort entwickelt, das politisch verortet und emotional aufgeladen ist. Im Austausch mit Verbraucher*innen stellen wir immer wieder fest, dass vieles vermeintliche Bio-Wissen nur Halbwissen und manche Einschätzung schlicht und einfach falsch ist. Zeit also, mit Mythen aufzuräumen und Klarheit zu schaffen: Was bedeutet „Bio“ wirklich? Und warum lohnt es sich, genauer hinzusehen?

Was heißt eigentlich Bio?

Zunächst einmal: Die Begriffe *bio(logisch)* und *öko(logisch)* bedeuten dasselbe. Dahinter steht eine Reihe gesetzlich vorgeschriebener Richtlinien, die eingehalten werden müssen. So gilt z.B.:

- Bio-Lebensmittel stammen zu 95 % aus kontrolliert ökologischem Landbau.*



95%

- Dieser basiert auf möglichst geschlossenen regionalen und betriebseigenen Kreisläufen. Die Tierhaltung ist flächengebunden.
- Die EU-Ökoverordnung und weitere Verordnungen regeln Mindestanforderungen. Ihre Einhaltung wird durch unabhängige Kontrollstellen regelmäßig überprüft.

*5 % konventionelle Zutaten sind erlaubt, wenn sie nachweislich in Öko-Qualität nicht verfügbar sind. Zudem sind z.B. Wasser und Salz nicht zertifizierungsfähig.

Was kennzeichnet ...



... Öko-Pflanzenbau?

Pflanzenschutz

- ✓ präventive Maßnahmen (z.B. abwechslungsreiche Fruchtfolgen, Zwischenfrüchte) als Schutz vor Schädlingen, Krankheiten und Beikraut
- ✓ biologischer Pflanzenschutz und Pflanzenstärkungsmittel statt chemisch-synthetischer Pestizide
- ✓ mechanische Beikrautregulierung (z.B. Striegeln, Hacken)
- ✓ Förderung von Nützlingen (z.B. Hecken, Blühstreifen)

Düngung

- ✓ Einsatz organischer statt mineralischer Dünger
- ✓ Leguminosen (Stickstoffsammler wie Klee oder Ackerbohnen) in der Fruchtfolge

Züchtung und Sortenwahl

- ✓ ökologische Züchtung und Auswahl robuster, standortangepasster Sorten
- ✓ Verbot gentechnischer Verfahren

... Öko-Tierhaltung?

Haltung

- ✓ Auslaufmöglichkeiten und mehr Platz pro Tier
- ✓ eingestreuter Liegebereich im Stall
- ✓ keine Käfig- oder ganzjährige Anbindehaltung
- ✓ keine Vollspaltenböden

Fütterung

- ✓ Bio-Futter mit viel Rau- und Frischfutter
- ✓ Futter bevorzugt vom eigenen Hof



Tiergesundheit

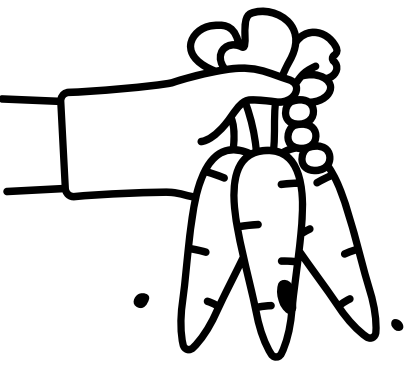
- ✓ keine Wachstums- oder Leistungsförderer
- ✓ keine pauschalen schmerzhaften Eingriffe (z.B. Kralenstutzen bei Hühnern, Schwänzekupieren bei Ferkeln)
- ✓ strenge Regeln beim Einsatz von chemisch-synthetischen Arzneimitteln, Hormonen und Antibiotika



... Öko-Verarbeitung?

In der EU sind für die Herstellung von Lebensmitteln insgesamt 320 Zusatzstoffe gesetzlich zugelassen. Für den Einsatz bei Bio-Lebensmitteln sind nur 56 Zusatzstoffe erlaubt. Sie sind ausdrücklich in Positivlisten aufgeführt und auf der Verpackung von Bio-Lebensmitteln einzeln genannt.

56
statt
320
Zusatzstoffe



Bio kann mehr!

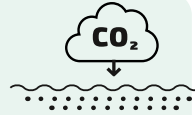
Warum Ökolandbau als Leitbild für nachhaltige Landwirtschaft gilt? Die Gründe liegen auf der Hand:

Nachhaltige Erträge

Öko-Landwirt*innen verzichten auf Höchsterträge, schonen Ressourcen – und könnten dennoch die Welt ernähren, wenn weniger Fleisch und Milchprodukte verzehrt und weniger Lebensmittel verschwendet würden.

Klimaschutz

Angepasste Tierhaltung, humusfördernde Methoden und der Verzicht auf mineralische Stickstoffdünger reduzieren Treibhausgase und binden CO₂ im Boden.



Wasserschutz

Ökolandbau verursacht kaum Nährstoffüberschüsse, Arzneimittel- und Pestizidrückstände – so bleiben Oberflächen- und Grundwasser sauber.



Energieersparnis

Organischer Dünger aus dem Betriebskreislauf ersetzt Mineraldünger, und synthetische Pflanzenschutzmittel sind tabu. Das spart viel Energie.



Gesunde Inhaltsstoffe

Bio-Lebensmittel enthalten im Schnitt mehr wertvolle Inhaltsstoffe, kaum Rückstände und weniger Zusatzstoffe.



Bodenfruchtbarkeit

Vielfältige Fruchtfolgen und organische Düngung fördern den Humusaufbau und sichern fruchtbare Böden.



Biodiversität

Keine chemischen Pflanzenschutz- und Düngemittel, mehr Pflanzenvielfalt und naturnahe Flächen erhalten den Artenreichtum.

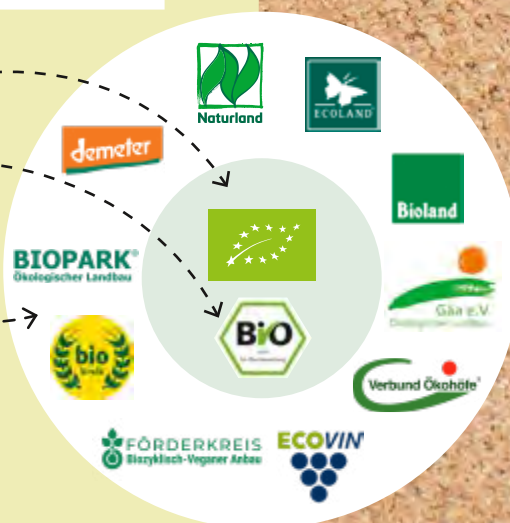


Woran erkenne ich Bio-Lebensmittel?

Bio-Lebensmittel werden mit dem **Europäischen Bio-Siegel** gekennzeichnet. Optional können sie zusätzlich das jeweilige **staatliche Bio-Siegel** tragen. Die Zertifizierung durch einen Anbauverband, wird ergänzend durch das entsprechende **Verbandslogo** ausgewiesen.

Aufgepasst:

Bezeichnungen wie „kontrollierter Anbau“, „naturnah“, „extensiv“, „umweltschonend“, „unbehandelt“ oder „integrierter Landbau“ sind gesetzlich nicht geschützt. Der Hersteller entscheidet also selbst, was damit gemeint ist.



Und was ist mit dem Preis?

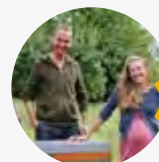
Teurer an der Kasse – günstiger für uns alle

Das in vielerlei Hinsicht schonendere ökologische Wirtschaften hat seinen Preis, weshalb Bio-Lebensmittel beim Einkauf oft teurer sind als konventionelle. Doch der erste Blick trügt: Würden nämlich die „Schattenkosten“ (z. B. Umweltauswirkungen, gesundheitliche Folgen) in den Produktpreis einberechnet werden, so wären konventionelle Produkte wesentlich teurer als ökologische. Diese Kosten bezahlen wir über Steuern und übersehen so leicht, dass Bio-Produkte für uns als Gesellschaft am Ende auch finanziell die bessere Wahl sind.



Wer mehr wissen will, wird u. a. auf diesen Webseiten fündig:

www.oekolandbau.de | www.biokompetent.de



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Gunter und Lisa Beyer, Imkere Gunterbunt (Lindewerra)

Für uns ist Bio keine Vermarktungsstrategie, sondern ein Lebensgefühl.



Lernen mit allen Sinnen

Lebendige Ernährungsbildung für Kinder und Jugendliche

Anschaulich, interaktiv und lebensnah – so lernt es sich am besten, und so sind die Projekte gestaltet, die der Thüringer Ökoherz e.V. rund um Lebensmittel, ökologisches Wirtschaften und zukunftstauglichen Konsum für Kindergarten- gruppen und Schulklassen anbietet. Sie können thüringenweit angefragt werden. Die anfallenden Kosten für ihre Durchführung variieren je nach externer Förderung. Folgende Themen stehen zur Auswahl:

Milchparty

Milch steckt in vielen unserer Lebensmittel. Dass sie von Kühen stammt, weiß jedes Kind, aber natürlich gibt es über Milch sehr viel mehr zu erfahren. Dieses spielerische Angebot beinhaltet je nach Zielgruppe unterschiedliche interaktive Elemente wie Butterschütteln, ein Quiz und das Zubereiten von (milchbasierten) Speisen.

Zielgruppe: Kinder von Vorschule bis 5. Klasse

Dauer: ca. 2–4 Unterrichtsstunden

Art: Workshop im Kindergarten bzw. in der Schule

An die Körner, fertig, los!

Für die meisten Kinder gehören Brot und Brötchen zur alltäglichen Ernährung. Aber woher das Getreide kommt und was die Getreidearten voneinander unterscheidet, wissen viele nicht so genau. Hier setzt das Projekt an. Interaktiv werden die wichtigsten Getreidearten besprochen, der Prozess von der Aussaat bis zum Mahlen des Getreides erarbeitet und anschließend Energiebällchen auf Haferbasis hergestellt.

Zielgruppe: Schüler*innen der 3. und 4. Klasse

Dauer: ca. 2 Unterrichtsstunden

Art: Workshop in der Schule; Kombination mit dem Besuch eines Bio-Bauernhofs möglich

Tolle Knolle

Ob kugelförmig, herzförmig oder hörnchenförmig, rot, gelb oder violett: Kartoffeln sind äußerst vielfältig und mittlerweile als eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel nicht mehr von unseren Tellern wegzudenken. Interaktiv und altersgerecht erfahren die Kinder, was in der tollen Knolle steckt, wie sie ihren Weg von den südamerikanischen Anden bis zu unseren Äckern gefunden hat und wie sie angebaut und verarbeitet wird.

Zielgruppe: Schüler*innen der 3. und 4. Klasse

Dauer: ca. 4–5 Unterrichtsstunden

Art: Workshop mit Praxis teil in Schulküche oder Schulgarten

Nützlinge

Insekten leiden unter der Art und Weise, wie wir Lebensmittel herstellen und unsere Umwelt gestalten. Viele dieser oft übersehenen Lebewesen sind akut vom Aussterben bedroht. Dabei sind sie unschätzbar wichtig für die Artenvielfalt – und für unser Nahrungsangebot. Das Projekt betrachtet Nützlinge näher und zeigt auf, wie man ihnen ganz praktisch helfen kann. Dazu gibt es u. a. eine Exkursion auf eine Naturfläche, es werden Saatgutkugeln oder kleine Nisthilfen gebastelt, und die Kinder erfahren, was ein gutes Insektenhotel ausmacht.

Zielgruppe: Kinder in der Vor- und Grundschule

Dauer: ca. 3 Unterrichtsstunden

Art: Workshop an einem geeigneten „Lernort“ (z. B. Schule / Kindergarten mit angrenzender Wiese, Freiland, Bildungsstätte) mit Wasser vor Ort

Milchshake-Ritter

Was steckt in tierischer Milch, und wie werden Milchtiere artgerecht gehalten? Welches Obst und Gemüse wächst bei uns und hat wann Saison? Und welche Rolle spielen Honig- und Wildbienen für unsere Ernährung? – Spielerisch erarbeiten sich die Teilnehmenden mit spannenden Aktionen und dem Sammeln wissenswerter Hintergrundinformationen die Zutaten Milch, Obst und Honig für einen Milchshake. Am Ende des lebendigen Workshops wird dieser gemeinsam hergestellt und genossen.

Zielgruppe: Kinder von Vorschule bis 4. Klasse

Dauer: ca. 2 Stunden (Kindergarten) / 4–5 Schulstunden (Grundschule)

Art: Workshop im Kindergarten bzw. in der Schule; Kombination mit dem Besuch eines Bio-Bauernhofs möglich





Öko-Backstube: Vom Korn zum Plätzchen

„In der Weihnachtsbäckerei ...“ kann man nicht nur gemeinsam Teig kneten, Plätzchen ausstechen und nach dem Backen duftende Köstlichkeiten aus dem Ofen holen und genießen, sondern im Rahmen eines kurzen Bildungsprogramms auch viel Wissenswertes über den (Thüringer) Ökolandbau und den Weg vom Getreide zum Plätzchen erfahren.



Zielgruppe: Grundschüler*innen

Dauer: ca. 75 min

Art: Workshop in der Öko-Backstube auf dem Erfurter Weihnachtsmarkt, Anmeldung i.d.R. ab 1.9. online möglich

Klimapicknick

Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun? – Mit der Aufgabe, einen aktionsreichen Tag mit einem leckeren (bildlichen) Picknickkorb zu organisieren, wird unser alltäglicher Lebensmittelkonsum ins Bewusstsein gerückt. Es geht um regionale und saisonale Lebensmittel und die Auswirkungen unserer Lebensmittelauswahl und unseres Lebensstils auf Gesundheit, Klima und Umwelt. Klimatipps laden zur praktischen Umsetzung im Alltag ein, und auch die gemeinsame Zubereitung leckerer Speisen ist möglich.

Zielgruppe: Schüler*innen ab 8. Klasse (Abweichungen je nach Schulform)

Dauer: ca. 3–5 Unterrichtsstunden

Art: Projekttag an der Schule; ergänzende Bauernhof-Exkursion, Elternabend oder Lehrer*innenfortbildungen möglich

Fleischkonsum Global

Dass Fleischkonsum Probleme mit sich bringt, ist bekannt – aber es schmeckt doch so gut, wichtige Inhaltsstoffe haben tierische Lebensmittel auch, und was wäre unsere Land(wirt)schaft ohne Kühe, Hühner & Co.? Das Projekt will Jugendliche dabei unterstützen, sich in einer globalisierten Welt zu orientieren, eigene Haltungen zu entwickeln und ihr persönliches Konsumverhalten kritisch zu reflektieren. Hierfür werden interaktiv gesundheitliche, soziale und ökologische Aspekte rund um das Thema Fleisch erarbeitet. Die gemeinsame Zubereitung fleischfreier Gerichte zeigt schmackhafte Alternativen auf.

Zielgruppe: Schüler*innen ab Klassenstufe 7, künftig auch ab Klassenstufe 5

Dauer: ca. 6 Unterrichtsstunden

Art: Projekttag an der Schule

Bio oder Konventionell? – Ihr entscheidet!



Worin liegen die Unterschiede, aber auch Gemeinsamkeiten von ökologischer und konventioneller Lebensmittelerzeugung? Mit dieser Frage setzen sich Schüler*innen hier interaktiv mittels eines Spiels auseinander, bei dem in Gruppen eigene Betriebe konzipiert und miteinander verglichen werden. Dabei geht es u.a. um Nutztiere, ihre Bedürfnisse und Haltungsbedingungen, Label oder die Umweltauswirkungen unterschiedlicher Anbauverfahren; Ereigniskarten stellen die Teilnehmenden vor Herausforderungen in der Landwirtschaft. Zum Abschluss wird gemeinsam mit Bio-Lebensmitteln gekocht.

Zielgruppe: Schüler*innen der Klassenstufen 8–10

Dauer: ca. 4–6 Unterrichtsstunden

Art: Workshop in der Schule; Kombination mit dem Besuch eines Bio-Bauernhofs möglich

Interessiert?

Weitere Informationen zu den vom Thüringer Ökoherz e.V. angebotenen Bildungsprojekten gibt es unter www.bio-thueringen.de/bildung



Sie haben Interesse, mit Ihrer Kindergartengruppe oder Ihrer Schulklasse eines der hier beschriebenen Projekte durchzuführen? Dann melden Sie sich gern bei Christian Augsten im Bildungsbüro des Thüringer Ökoherz e.V.



Christian Augsten

Tel: 036 43 / 881 91 44
E-Mail: c.augsten@oekoherz.de



Ebenfalls zum Bildungsteam gehören:

Sara Flügel, Tina Hesse und Melanie Werner (v.l.n.r.)





Biohof Steinbock

Helmsgrün 46b
07356 Bad Lobenstein
www.biohof-steinbock.de

Lernort Bauernhof

FAMILIE STEINBOCK

*zeigt als Demonstrationsbetrieb und Lernort,
wie nachhaltige Landwirtschaft heute funktioniert.*

Idyllisch eingebettet zwischen Frankenwald, Thüringer Schiefergebirge und Saaletal liegt Helmsgrün, einer der fünf Ortsteile der Kurstadt Bad Lobenstein. 1991 haben Karin und Gerhard Steinbock dort einen Milchviehbetrieb aufgebaut und ihn im Jahr 2000 auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt. Seit 2022 liegt die Leitung bei Sohn Henning und Schwiegertochter Johanna Steinbock. Gemeinsam mit ihren zehn Mitarbeitenden bewirtschaften sie 140 ha Acker- und 240 ha Grünland, auf denen das Futter für ihre 360 Kühe wächst. Als einer der ersten Thüringer Betriebe wurde der Hof 2010 mit dem Thüringer Tierschutzpreis ausgezeichnet. 2020 gab's den Thüringer Bio-Preis für Steinbocks Bio-Weidemilch. Der Hof ist nicht nur ein „Demonstrationsbetrieb ökologischer Landbau“, sondern auch ein „Lernort Bauernhof“. Was es damit auf sich hat, wird im Gespräch mit Henning und Johanna Steinbock und Ökoherz-Mitarbeiter Christian Augsten deutlich.

Was steckt hinter dem Begriff „Lernort Bauernhof“?

Christian Augsten: „Lernort Bauernhof“ ist der Name für ein internationales Konzept, das darauf zielt, dass Besuchergruppen auf Landwirtschaftsbetriebe kommen und im Rahmen eines Bildungsangebotes erfahren, wie Landwirtschaft funktioniert, wie Lebensmittel erzeugt werden und welche Aufgaben und Herausforderungen damit verbunden sind. So soll mehr Wertschätzung für die Landwirtschaft und das Lebensmittel erreicht werden. In Deutschland gibt es eine Bundesarbeitsgemeinschaft und in den Bundesländern Trägervereine. In Thüringen sind das die Landvolkbildung Thüringen e.V. und der Thüringer Ökoherz e.V. Seit 2019 arbeiten wir in dem mit ELER-Mitteln finanzierten Projekt Thüringer Vernetzungsstelle „Lernort Bauernhof Thüringen“ zusammen, bauen ein Netzwerk von konventionellen und Bio-Höfen auf, die Bauernhofpädagogik anbieten, und unterstützen sie nach Möglichkeit. Die Angebote selbst werden von den Betrieben gestaltet, die auch ihre Zielgruppen selbst bestimmen. Meistens sind das Kindergarten- und Schulklassen; manche Landwirt*innen bieten aber auch Ferienfreizeiten, Firmen- und Geburtstagsfeiern an oder konzentrieren sich auf ältere Menschen oder Menschen mit Beeinträchtigungen.



*„Wir erleben eine zunehmende Entfremdung zwischen denjenigen, die Lebensmittel erzeugen, und denen, die sie verbrauchen. Wir möchten, dass es wieder mehr Verständnis füreinander gibt und dass die Landwirtschaft wieder ins Zentrum der Gesellschaft rückt. Denn Landwirt*innen produzieren nun mal einen Grundstein unseres Lebens, nämlich unsere alltäglichen Lebensmittel.“ Christian Augsten*

Wie wird man ein „Lernort Bauernhof“, und was sind die Voraussetzungen?

Christian Augsten: Es ist eigentlich ganz einfach: Wenn man als Thüringer Landwirtschaftsbetrieb – egal, ob im Haupt- oder Nebengewerbe – ein „Lernort Bauernhof“ sein möchte, kann man das auch unabhängig von unserem Projekt sein. Unsere Vernetzungsstelle ist jedoch immer sehr daran interessiert, von all diesen engagierten Betrieben zu erfahren und sie in unsere Übersicht aufzunehmen. Ziel ist es, bei Anfragen gezielt auf passende Betriebe verweisen zu können, die idealerweise in allen Regionen Thüringens vertreten sind. Darüber hinaus geht es darum, die Hof-tür zu öffnen, Besucher*innen zuzulassen, sie im besten Fall einzubinden und ins Gespräch zu kommen. So entstehen Transparenz, Vertrauen und damit Nähe und vielleicht auch mehr Wertschätzung, trotz mancher heikler Diskussionspunkte, die unsere Zeit kennzeichnen. Viele Betriebe praktizieren das schon seit Jahren, teils Jahrzehnten. Im Rahmen unseres Projektes können wir sie dabei unterstützen: durch Bewerbung, Erfahrungsaustausch und ein wachsendes Netzwerk, durch Materialien zur Durchführung, Vor- und Nachbereitung und nicht zuletzt durch eine finanzielle Aufwandsentschädigung, wenn auch im begrenzten Rahmen. Bei Interesse kann man einfach unverbindlich Kontakt zu uns aufnehmen – die Zusammenarbeit ist wirklich unkompliziert.



Bei Steinbocks haben alle Tiere einen Namen
– auch jede der 360 Kühe. Und weil die Kinder – Steinbocks eigene ebenso wie die Gäste – mitentscheiden dürfen, sind so klangvolle wie Eisprinzessin, Lillifee oder Honk dabei. Hier im Bild: Lady und Nicola.

„Für den Aufbau der Bauernhofpädagogik auf einem Betrieb braucht es Mut, Energie, Zeit, guten Willen und eventuell Überzeugungsarbeit im Team. Dafür bekommt man aber auch sehr viel zurück.“ Christian Augsten

Wann und wieso haben Sie, Familie Steinbock, sich entschieden, ein „Lernort Bauernhof“ zu werden?

Henning Steinbock: Schon seit 1993, seit Beginn des Betriebs, waren Kindergruppen und Schulklassen hier. Da ging es viel darum, einfach mal über den Hof zu laufen und die Tiere zu streicheln, aber meine Mutter hat natürlich auch Input gegeben.

Johanna Steinbock: Ich habe dann Werbung für einen Bauernhofpädagogik-Kurs in einer Zeitschrift gesehen und dachte mir: Das ist ja interessant! Ich habe mich ein bisschen belesen, mit dem Thüringer Ökoherz und der Landvolkbildung Kontakt aufgenommen und dann 2019 den Kurs besucht. Das ist keine Voraussetzung, um ein „Lernort Bauernhof“ zu werden, aber für mich war es eine willkommene Weiterbildungsmöglichkeit, und seitdem sind wir auf der Projektwebseite registriert. Mit dem Angebot wollen wir die Landwirtschaft, die Nachhaltigkeit, das Tierwohl nach außen tragen. Wenn Kinder hierherkommen, merken wir, dass viele nicht viel Ahnung davon haben, selbst im ländlichen Raum. Uns ist es wichtig zu zeigen, wie es wirklich läuft: Was muss der Bauer machen, um das Nahrungsmittel zu produzieren? Wieviel Mühe, wieviel Kraft, wieviel Geld, wieviel Team Einsatz stecken in einem Liter Milch?

An wen richtet sich Ihr Angebot?

Henning Steinbock: Das ist ganz unterschiedlich. Manchmal kommen Studenten von der Uni Hohenheim, um einen Tag mitzuarbeiten und mitzuerleben, wie ökologisches Wirtschaften

funktioniert. Neulich hatten wir eine Meisterklasse aus München da.

Johanna Steinbock: Und jetzt hatten wir den ersten Junggesellenabschied. Natürlich musste der Bräutigam mischen und melken. Das war echt schön. Ansonsten spricht das Angebot v.a. Kinder und Familien an, aber auch Senioren. Hier gibt es eine Kooperation mit der Diakonie. Mit Schaf, Hund, Huhn und Hase fahre ich in Pflegeheime und auf Hospizstationen, damit auch die Menschen, die an einen Ort gebunden sind, den Kontakt zu Tieren haben können. Oft ist das dann auch Biographiearbeit; mit den Tieren kommen Erinnerungen und neuer Schwung für den oft ja doch recht eintönigen Alltag.

Wie kann man sich das konkret vorstellen?

Johanna Steinbock: Die Menschen liegen meistens im Bett, und dann kommt die Bäuerin Johanna und fragt: „Hallo, haben Sie Lust?“. Meistens bekomme ich ein „Ja!“, gehe ans Bett und packe meine Tiere aus, und dann wird gestreichelt, gerochen, gefühlt. Im Hospiz und auf den Palliativstationen geht es v.a. um das Liebhaben, das Sinnliche, darum, Emotionen freien Lauf zu lassen. Zu denen, die noch laufen können, sage ich: „Das Schaf hat Hunger, gehen Sie doch mal nach draußen!“, und dann freuen sie sich und haben einen schönen Vormittag. Es ist wirklich bewegend, wie dort Menschen durch den Kontakt zu den Tieren auftauen und für den Augenblick ins Leben zurückkommen!

Und wie läuft das mit den Kindern und Jugendlichen?

Henning Steinbock: Für die Gruppen haben wir mehrere Konzepte entwickelt, manche als Projekte für 2,5–3 Stunden, manche als Ganztagesprojekte, und es gibt auch Jahreszeitenkurse, in denen die Gruppen an mehreren Terminen das durchlaufen, was den Jahreszeiten entsprechend auf dem Hof passiert.

Johanna Steinbock: Wir haben z. B. ein Projekt rund um die Kuh. Hier schauen wir, wie der Körper einer Kuh aufgebaut ist, was sie zum Leben braucht, wie es ihr gut geht. Oder eines mit Käse: Wenn die Kinder ankommen, erkläre ich erstmal die Milch: Wo kommt sie her, wie setzt sie sich zusammen, wie wird sie gewonnen? Dann wird gemolken, und jeder darf mal an der Rohmilch riechen. Und dann können sie buttern, Sahne schlagen, Frischkäse oder Mozzarella zubereiten, um zu erleben, was man aus der Milch alles herstellen kann. Das begeistert die Kinder. „Vom Korn zum Brot“ ist auch so ein ganz wichtiges Konzept. Jetzt am Wochenende war eine Kindergartenabschlussgruppe den ganzen Tag lang da. Sie haben Korn gemahlen, Sauerteig angesetzt, gebacken und Butter geschlagen, und dann haben sie unten auf der Wiese gegessen und sich Blütenbutter aufs Brot geschmiert. Es gibt ein Wollprojekt. Da werden die Schafe geschoren, die Wolle wird

THÜRINGER BIO-STIMMEN

Beschäftigte der Werkstätten der Lebensgemeinschaft Wickersdorf (Saalfeld / Saale)



➔ In der Lebensgemeinschaft Wickersdorf bauen wir BIO-Gemüse an und backen BIO-Brote, weil wir die Natur achten und nachhaltig mit ihr umgehen möchten. Das gemeinsame Arbeiten im Garten und in der Backstube stärkt Selbstbewusstsein und ermöglicht echte Teilhabe. So verbinden wir Nachhaltigkeit, Genuss und Gemeinschaft zu einem Ganzen.

gewaschen und aufgehängt, und die Kinder erleben, wie lang der Weg bis zum Spinnen ist. Gerade die Jugendlichen brauchen Action, die muss man mehr auspowern. Mit ihnen baut Henning Weidezäune, sie treiben die Kühe um, gehen angeln.

Henning Steinbock: Wir haben auch schon Pizza gebacken. Das ging damit los, dass die Kinder ihren eigenen Ofen bauen mussten: Sie haben Steine geholt, Kuhkot und Kalk vermischt und die Steine aufeinander gesetzt. Dann haben sie den Ofen ausgebrannt, damit alles richtig fest wird. Und dann haben sie ihren Pizzateig hergestellt und belegt und in ihrem eigenen Ofen gebacken. Da sind sie total dabei!

Johanna Steinbock: Es ist uns wichtig, dass die Kinder mit anpacken und das Normale erleben, wie es halt ist auf dem Hof, ohne schön zu tun. Sie sollen wissen, wie Silage riecht, wie sich Heu anfasst, was der Unterschied zwischen Heu und Stroh ist. Sie sollen mal Hühnerkacke sehen und riechen, ein Huhn auf den Arm nehmen, ein warmes Ei aus dem Nest nehmen. Am Ende gehen alle stinkend und dreckig nach Hause, aber sie sind glücklich!



„Ich möchte das Bewusstsein schärfen: Wenn man sich anders ernähren würde – z. B. zweimal in der Woche wirklich gutes Fleisch essen, statt täglich Billigfleisch –, könnte man der Landwirtschaft mehr zugutekommen lassen. Dazu gehört ja nicht nur Bio, sondern auch Saisonalität und Regionalität. Manche Kinder wissen schon viel und wollen noch mehr erfahren. Bei manchen merkt man, dass sie sich zum ersten Mal damit beschäftigen.“ Johanna Steinbock

Der Gewinn der Bauernhofpädagogik für die Besucher*innen ist offensichtlich. Aber was hat man als Betrieb davon?

Christian Augsten: Seitens des Fördermittelgebers geht es darum, Landwirtschaftsbetriebe zu diversifizieren, ihnen ein zusätzliches Standbein zu ermöglichen, sie zukunftsfähig zu machen. Und

es geht darum, transparent zu werden, Außenwerbung zu betreiben, mehr Menschen auf den Betrieb zu locken, so dass z. B. auch die Direktvermarktung besser funktioniert.

Henning Steinbock: Der Aufwand ist hoch, die finanzielle Förderung relativ gering, und gerade gegenüber Kindergartengruppen und Schulklassen können wir auch nur begrenzt die uns entstehenden Kosten geltend machen. Aber es gibt ja auch einen nichtzählbaren Mehrwert. Der Fachkräftemangel ist in aller Munde, und die Landwirtschaft mit ihrem hohen Arbeitspensum und Unabwägbarkeiten ist hier besonders betroffen. Also geht es darum, Menschen für Landwirtschaft zu begeistern, und das funktioniert natürlich am ehesten nicht über Bücher, sondern vor Ort. Wenn Kinder hier zu Besuch sind, sehen sie, dass Landwirtschaft durchaus attraktiv ist, dass wir nicht den ganzen Tag mit Mistgabel und Besen unterwegs sind, sondern dass es sehr vielfältig ist, dass wir hochspezialisierte Technik haben und dass auch das Digitale nicht mehr stiefmütterlich behandelt wird.

Christian Augsten: Und die Wertschätzung! Viele Landwirte haben heute mit politischen Themen zu kämpfen, mit

Anzeige



Praxisnah studieren. Mit Wirkung!

Nachhaltige Land- und Lebensmittelwirtschaft gemeinsam weiterdenken und aktiv gestalten.

Ökolandbau und Vermarktung (Bachelor of Science | auch dual)

Lerne, wie ökologische Landwirtschaft funktioniert – von der Bodenfruchtbarkeit bis zur Vermarktung regionaler Bio-Produkte. Der Bachelorstudiengang verbindet fundiertes agrarwissenschaftliches Wissen mit praxisnahen Einblicken in nachhaltige Wertschöpfungsketten.

➤ hnee.de/oelv | hnee.de/oelv-dual

Erährungs- und Agrarkultur nachhaltig gestalten (Bachelor of Science)

Gestalte den Wandel unseres Ernährungssystems. Dieser interdisziplinäre Studiengang verknüpft Agrar-, Ernährungs- und Gesellschaftsthemen mit Praxisprojekten und kritischem Denken.

➤ hnee.de/erna

Jetzt informieren oder direkt bewerben!
studieren@hnee.de | +49 3334 657-149

hnee.de/beratung ➤



Hochschule
für nachhaltige Entwicklung
Eberswalde



„Nicht immer gelingt die Käseherstellung. Aber das ist für die Kinder gar nicht dramatisch! Was zählt, ist, ernst genommen zu werden, das tun zu dürfen, was Erwachsene tun, eine sinnvolle Arbeit zu machen, die nicht nur für ein Kind konstruiert wurde und die auch nicht abstrakt ist, sondern nah an der Lebensrealität. Und möglichst alle Sinne genutzt zu haben, geschmeckt, gerochen, gefühlt zu haben, die Hände benutzt zu haben – darum geht es.“ Christian Augsten

Themen wie Klimawandel, mit Verursachung und Verantwortlichkeiten. Wenn Menschen auf den Hof kommen, kann man miteinander ins Gespräch kommen, erklären, weshalb Dinge gemacht werden, wie sie gemacht werden, wie die Preise entstehen. Dann wird es verständlich, so entstehen Vertrauen und Transparenz, und das motiviert dann vielleicht doch, einen Euro mehr auszugeben für ein Produkt, das hier in der Nachbarschaft auf gute Weise produziert wurde. Das sind alles immaterielle Werte, die sich im ersten Moment schlecht beziffern lassen, die aber langfristig ihre Wirkung entfalten.

Johanna Steinbock: Und natürlich ist es auch emotional für uns ein Gewinn, wenn wir schöne Momente miteinander erleben und den Kindern ein kleines Erinnerungsstück für ihr Schatzkästchen mitgeben können. Wenn ein kognitiv beeinträchtigter Jugendlicher sich in den Hasenstall setzt und anderthalb Stunden völlig glücklich und zufrieden damit ist, die Hasen zu streicheln, und die Mutter sich hinterher bedankt, dass wir ihm das ermöglicht haben. Oder wenn ich beim Einkaufen angesprochen werde: „Hallo Johanna, hallo Frau Bäuerin – wann dürfen wir mal wieder zu Euch kommen?“. Das ist beglückend.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft der Bauernhofpädagogik?

Johanna Steinbock: Ich möchte das Angebot weiter kreativ und pädagogisch wertvoll gestalten, benötige dafür aber eine nachhaltige Finanzierung für den Materialkauf und v.a. das Personal. Die Verkehrsinfrastruktur müsste besser sein, auch wenn die Busunternehmen hier schon viel mitmachen und wir im Vergleich zu anderen ländlichen Gegenden relativ gut dastehen.

Henning Steinbock: Themen wie Nachhaltigkeit oder Tierwohl sollten in den Schulen eine größere Rolle spielen. Wir würden es super finden, wenn Landwirtschaft mit all ihren Facetten ein Unterrichtsfach würde. Wir können hier Physik, Mathe, Chemie, Biologie sehr bildhaft und leicht erklären.

Johanna Steinbock: Und wir könnten auch mehr mit den Krankenkassen zusammenarbeiten. Es gibt so viele adipöse Kinder. Mir würde es Freude bereiten, zu zeigen, was man mit gesunder Ernährung erreichen kann. Auch mit Blick auf tiergestützte Therapie bei psychosomatischen Krankheiten könnte man das Gesundheitssystem entlasten.

Christian Augsten: Unser Auftrag als Thüringer Vernetzungsstelle „Lernort Bauernhof“ ist, dass wir mehr Lernorte in Thüringen etablieren, um ein flächendeckendes Angebot zu schaffen, so dass idealerweise jeder Kindergarten und jede Schule die Möglichkeit hat, relativ unkompliziert einen Bauernhof zu besuchen. Hierfür brauchen wir mehr finanzielle Unterstützung durch das Land, aber auch Mitgliedsbeiträge und Spenden helfen, dass wir Lernorte fördern und Kindern diesen wertvollen Einblick in die Landwirtschaft ermöglichen können. Letztlich hat das Ministerium die Vision, Bauernhofpädagogik im Lehrplan zu verankern, so dass jede Klasse in der Grundschulzeit mindestens einmal verpflichtend auf einen Bauernhof kommen soll – so, wie es z. B. in Bayern der Fall ist. Davon sind wir noch weit entfernt. Aber Visionen sind dafür da, darauf hinzuarbeiten, und diese Energie nehmen wir auf, schauen, was möglich ist, und sind da voller Hoffnung und Tatendrang und dankbar für die Möglichkeit. ●



*Täglich frisch
Echtes Handwerk*

100% Bio

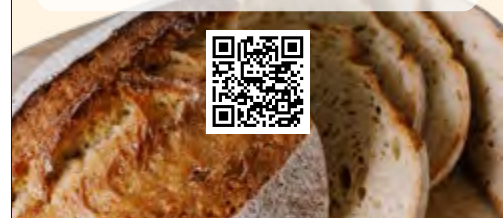
GERAER

FAMILIENBROT

1000G NUR 2.99€



BESTELLUNGEN AUCH FÜR B2B



Bioland



**BIO &
REGIONAL**



**Entdecken Sie wertvolle
Lebensmittel aus
heimischer Erzeugung in
erstklassiger Bio-Qualität.**

Gesund zu essen kann man lernen



Wer kennt ihn nicht: den Streit um ungeliebtes Essen? Manche Kinder lehnen einzelne, andere viele Lebensmittel ab. Manche tun dies phasenweise, manche über einen sehr langen Zeitraum hinweg. Gesund und genussvoll essen zu lernen, kann fürs Kind ebenso wie für die begleitenden Erwachsenen ziemlich anstrengend sein – muss es aber nicht! Wir haben ein paar Tipps zusammengestellt, wie Kinder die gemeinsamen Mahlzeiten als schönen Moment in der Familie erleben und zu selbstbestimmten Esser*innen heranwachsen können.

1

Gemeinsam planen

Beziehen Sie Ihr Kind in die Essensplanung ein. Vielleicht gibt es einen Wochenplan, und jedes Familienmitglied darf sich einmal pro Woche ein Essen wünschen?

Tipp: Sammeln Sie die beliebtesten Rezepte aller Familienmitglieder.

2

Gemeinsam einkaufen

Manche Kinder bekommen Lust auf gesundes Essen, wenn sie die Zutaten mit aussuchen dürfen. Gehen Sie deshalb gemeinsam einkaufen und entdecken Sie die verschiedenen Farben und Formen von Obst, Gemüse und anderen Lebensmitteln.



3

Gemeinsam gärtnern

Noch interessanter als gekauftes ist natürlich selbst angebautes Gemüse. Mehr als ein kleines Kinderbeet, ein Balkonkasten oder auch ein Topf auf dem Fensterbrett ist dafür gar nicht nötig. Hat man die Möhre, die Tomate oder das Radieschen selbst ausgesät, gepflegt, gegossen und geerntet, dann probiert man sicher auch gern einmal davon.

4

Gemeinsam kochen

Bohnen schneiden, das Salatdressing mixen, im Garten Kräuter holen, die Suppe abschmecken: An Schneidebrett, Schüssel und Topf kann Ihr Kind mitmachen, seine Neugier ausleben und naschen. Im gemeinsamen Tun wächst so oft die Akzeptanz von Lebensmitteln.



5

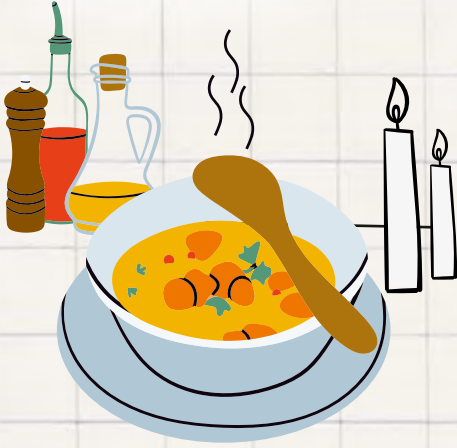
Auswahl erlauben

Lassen Sie Ihr Kind selbst vom Essen nehmen, um ein Gefühl für die Mengen und den eigenen Hunger zu entwickeln. Bringen Sie die verschiedenen Bestandteile eines Gerichts möglichst einzeln auf den Tisch (z. B. gekochte Erbsen und Möhren getrennt voneinander, Salatzutaten in kleinen Schüsseln). So können sich alle das nehmen, was sie mögen; niemand muss im Essen stochern; neue Lebensmittel lassen sich leichter ausprobieren.

6

Gesundes „verstecken“

„Verstecken“ Sie gesunde Lebensmittel, wenn das Kind sie sonst nicht isst. So können Sie z. B. Gemüse als cremige Suppe servieren oder in einer Waffel verbacken. (→ Rezeptideen ab Seite 28)



Eine Reihe der hier zusammengestellten Tipps stammt aus der **Familienküche der Sarah-Wiener-Stiftung**, die darüber hinaus viele weiterführende Informationen enthält: <https://familienkueche.de>

9

Druck rausnehmen

Essenlernen ist ein Prozess. Ein Kind muss viele Lebensmittel erst 5- bis 10mal kosten, ehe sie ihm schmecken, und manchmal ändern sich Vorlieben von einem auf den anderen Tag. Bieten Sie deshalb Lebensmittel immer mal wieder an – und respektieren Sie auch, dass Ihr Kind seinen eigenen Geschmack entwickelt. Bleiben Sie geduldig, üben Sie sich in Gelassenheit, wenn Missgeschicke passieren, und konzentrieren Sie sich auf positive Entwicklungen. Das baut bei allen Beteiligten Druck ab und motiviert, Neues auszuprobieren.

Wichtig zu wissen: Gerade kleine Kinder lehnen neue Lebensmittel häufig ab – das ist normal, und mäkeliges Essverhalten hört meist nach einiger Zeit von selbst wieder auf. Das Kind zum Essen zu zwingen, nützt wenig und kann die Abneigung gegenüber Lebensmitteln sogar verstärken.

7

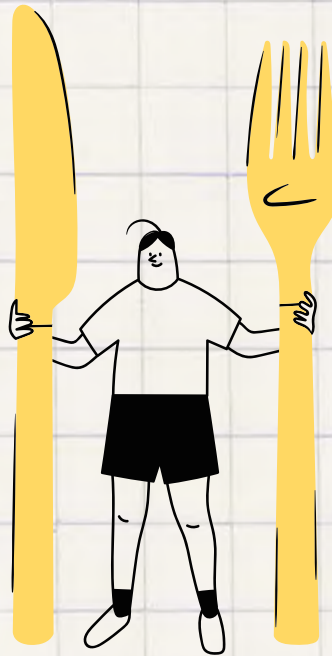
Essen gemeinsam gestalten

Kleinigkeiten haben oft eine große Wirkung, und auch bei Kindern isst das Auge mit. Deshalb binden Sie Ihr Kind in die Mahlzeitengestaltung ein, decken und dekorieren Sie gemeinsam den Tisch und richten Sie das Essen auf hübsche Weise an. Ein Dank an den Koch oder die Köchin fördert die Achtsamkeit.

10

Vorbild sein

Weshalb ein Kind mäkelig und das andere ein Allesesser ist, weiß man nicht genau. Sicher ist jedenfalls, dass Essverhalten und Tischsitten in viel stärkerem Maße vorgelebt als anerzogen werden. Die Prägung beginnt schon mit dem Essverhalten der Mutter während Schwangerschaft und Stillzeit. Später beobachtet Ihr Kind Sie genau – und macht Ihr Verhalten nach. Wenn Sie also ein gesundes Essverhalten vorleben, färbt das ab. Wichtig ist allerdings, dabei ehrlich zu bleiben – Ihr Kind merkt den Unterschied.



8

Zeit einplanen

Genießen braucht Zeit – planen Sie diese ein! Nach Möglichkeit sollte die Familie zu mindestens einer Mahlzeit am Tag zusammenkommen, und auch bei den übrigen Mahlzeiten sollte Ihr Kind nicht allein essen. Feste Essenszeiten und Rituale, etwa ein kurzes Lied oder Gebet, geben Sicherheit. Jede Mahlzeit ist auch eine Gelegenheit zur Kommunikation – es sollten aber keine Probleme gewälzt werden.

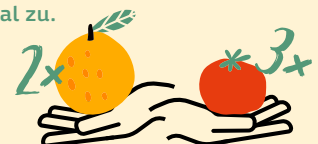


DGE-Empfehlungen für eine gesunde Ernährung

Wie sieht eine gesunde Ernährung bei Kindern und Jugendlichen aus? – Die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) hierfür unterscheiden sich nicht von denen für Erwachsene. Wichtige Eckpunkte sind:

- am besten Wasser trinken
- viel Obst und Gemüse und regelmäßig Hülsenfrüchte und Nüsse essen
- pflanzliche Öle verwenden
- Vollkornprodukte bevorzugen
- täglich Milch(-produkte) zu sich nehmen
- wöchentlich Fisch essen
- Fleisch und Wurst in Maßen verzehren
- Süßes, Salziges und Fettiges besser stehen lassen
- Mahlzeiten genießen
- in Bewegung bleiben

Tipp: Obst und Gemüse liefern Vitamine, Mineral-, Ballast- und sekundäre Pflanzenstoffe. Sie sollten daher reichlich angeboten werden. Als Faustregel gilt: Mindestens 2 Portionen Obst und 3 Portionen Gemüse (1 Portion = eine Kinderhand voll) pro Tag. Verweigert sich Ihr Kind, so stellen Sie einfach eine Schale mit mundgerechten Stücken auf den Tisch – in unbeobachteten Momenten greifen die meisten Kinder dann gern mal zu.



→ **Jede Familie ist anders, und niemand kennt Ihr Kind so gut wie Sie. Es gibt kein Rezept für alle – probieren Sie deshalb gemeinsam mit Ihrem Kind aus, was Ihnen allen gut tut.**



Genuss Handwerk Bauer

Tiergartenstraße 2
99089 Erfurt
www.genuss-handwerk-bauer.de

Mit der Puffbohne zum Erfolg

Wenn Christian Bauer von seinem Unternehmen erzählt, sprudeln die Ideen nur so aus ihm heraus, die Begeisterung für geschmackliche Innovationen und kulinarischen Genuss ist ebenso deutlich zu spüren wie der Wunsch, Neues zu schaffen. Gut, dass es ein Ideenheft gibt, in dem er seine Beobachtungen und Einfälle festhalten und aus dem er sie zur richtigen Zeit auch wieder hervorholen kann. So wie die Idee vom Erfurter Streich und die vom bio-veganen Lemon Curd, die sich als Erfolgsrezepte für das Erfurter Genuss Handwerk Bauer erwiesen haben.



Christian Bauer ist Produktentwickler mit Leib und Seele. Er hat ein Gespür für Produkte, für Zielgruppen, für Bedürfnisse. Wenn er einkaufen geht, dauert das oft Stunden, weil er die Regale scannt und genau wissen will, was es Neues gibt, was das Besondere daran ist, was sich die Hersteller dabei wohl gedacht haben. Diese Neugier war schon immer da, aber es brauchte Zeit und Entwicklung, ehe sie zu dem wurde, was sie heute ist: Christian Bauers Berufung, das Genuss Handwerk Bauer.

Zunächst einmal machte er eine Ausbildung zum Bürokaufmann – nur um am Ende festzustellen: „Das machst Du nicht; Du machst irgendwas, was Dir Freude macht!“ Es folgte ein Studium der Ökotrophologie, einem Bereich der Ernährungswissenschaften, in dem der Fokus auf Mikrobiologie und Technologie liegt. Praktische Erfahrungen

sammelte Christian Bauer anschließend in Berlin, wo er in fünf Jahren in vier verschiedenen Start-Ups im Nahrungsmittelbereich tätig war. „Dort durfte ich eine vegane Proteinlinie erarbeiten, und da habe ich gemerkt: Okay, gut, Produktentwicklung – das ist irgendwie Deins.“

Scheitern, lernen, weitermachen

Doch die Start-Up-Welt ist unsicher – Investor*innen steigen aus, Gelder werden gestrichen, ein Job ist schnell von heute auf morgen weg. Deshalb suchte Christian Bauer eine sicherere Anstellung – und fand sie bei einem großen Thüringer Feinkostproduzenten. Von Brotaufstrichen über Suppen und Saucen bis hin zu Fertiggerichten in Dosen und Gläsern konnte er sich hier voll seiner neuen Leidenschaft, der Produktentwicklung, widmen und auch einige eigene Produktideen umsetzen. Irgendwann stießen diese jedoch an die Grenzen des vorgesehenen Sortiments.

Ein Freund stellte dann den Kontakt zu KitchenTown her, einem Unternehmen, das Start-Ups im Lebensmittelbereich unterstützt, Kontakte vermittelt, Räume und Maschinen zur Verfügung stellt und in frühphasige Start-Up-Ideen mit Wachstumspotential investiert. Diese Chance konnte sich

Christian Bauer nicht entgehen lassen. An vier Tagen pro Woche arbeitete er weiter in Thüringen – an den drei anderen war er wieder in Berlin. „Damals funktionierte das noch irgendwie; energetisch würde ich das heute gar nicht mehr schaffen. Das ging knapp zwei Jahre – und es ging daneben.“ Die Idee eines Haferdrink-Lifestyle-Getränks für die Gastronomie scheiterte an den Einschränkungen während der Corona-Pandemie. Die Idee, die dabei als „Abfallprodukt“ übrigbleibenden Proteine – das eigentlich Wertvolle im Hafer – zu Riegeln und Keksen weiterzuverarbeiten, an der fehlenden Technologie. „Das war eine schöne Idee, hat aber leider nicht funktioniert, weil es in der Industrie einfach nichts gab, worauf wir aufbauen konnten. Wir hätten das wirklich alles selbst erschaffen müssen. Rückblickend war es falsch aufgezogen: Man hätte einfach erstmal mit dem Haferdrink Umsatz machen können, um mit dem Geld dann den zweiten Teil des Konzepts zu verwirklichen. Aber wir wollten unbedingt diesen geschlossenen Kreislauf. Ich habe da wahnsinnig viel gelernt, aber wir haben es nicht geschafft, und irgendwann hat es sich dann auch gut angefühlt loszulassen.“

Für eine Firma bei Leipzig entwickelte Christian Bauer anschließend Functional Food („funktionelle Lebensmittel“) im Trockenbereich, Mineralstoffmischungen, Proteinpulver, Geschmackspulver – „alles, was so in Pulverform ist und nach einem Trend schreit“. Trotz der Freiheit, die er hatte, fühlte es sich „irgendwie beklemmend“ an. Er wollte endlich etwas ganz Eigenes machen.

Aus der Schublade zum Stadtliebling

Die Idee des Erfurter Streichs lag zu diesem Zeitpunkt bereits eine geraume Weile in der Schublade: Schon als Christian Bauer 2018 Erfurt kennenlernte, wunderte er sich, dass es kein kulinarisches Produkt mit der so stark mit der Stadt assoziierten Puffbohne gab. Viele Gespräche später war dann die Idee geboren: Ein Aufstrich sollte es werden. Mit Kichererbsen und anderen Bohnen funktionierte das ja auch – warum also nicht mit der Puffbohne?

Die Idee landete in Christian Bauers Ideenheftchen – und kam wieder zutage, als er sich selbstständig machen und zugleich dauerhaft in Erfurt niederlassen wollte. Über einen Bekannten erhielt er den Kontakt zu einem Landwirt, der im Norden von Thüringen wieder Puffbohnen anbaut. Vom Land Thüringen gab es die Gründerprämie. Und dann fing Christian Bauer einfach klein an, kochte Bohnen, mixte Rezepturen, füllte im Erfurter LandMarkt die ersten 100 Gläser ab. Beim Krämerbrückenfest 2023 startete

Puffbohnen in Erfurt und darüber hinaus

Die ursprünglich aus dem Mittelmeerraum stammende Puffbohne – auch unter Namen wie Ackerbohne, Saubohne, Dicke Bohne oder Pferdebohne bekannt – fand im frühen Mittelalter ihren Weg nach Mitteleuropa. Aufgrund ihres Nährstoffreichtums und ihrer Vielseitigkeit wurde sie schnell zu einem unverzichtbaren Nahrungsmittel und Teil vieler traditioneller Gerichte.

Auch rund um Erfurt wurden Puffbohnen angebaut, und es wird gesagt, dass echte Erfurter*innen als Ausdruck ihrer Wertschätzung den Bohnen gegenüber immer eine Hand voll davon in der Tasche hatten, wenn sie unterwegs waren, und dass sie, wenn sie an einem Puffbohnen-Feld vorbeikamen, grüßend den Hut zogen. Dies brachte ihnen den Spitznamen „Erfurter Puffbohne“ ein, den bis heute alle in Erfurt Geborenen tragen.

Beim Anbau in Deutschland steht die Puffbohne heutzutage nach der Erbse auf Platz zwei unter den Hülsenfrüchten, belegt aber nicht einmal 0,25 % der Agrarflächen. Immerhin ist ein Aufwärtstrend zu beobachten, da sie als ökologische Alternative zu umstrittenem Importsoja aus Südamerika gilt, sich gut in die Fruchtfolge mit anderen Nutzpflanzen einfügt und als Leguminose Stickstoff im Boden bindet, was den Düngerbedarf für die Folgefrucht erheblich verringert. Der Name „Puffbohne“ ist übrigens darauf zurückzuführen, dass die Bohnen während des Kochens größer werden: sie puffen auf.



er offiziell mit dem Verkauf – und sah sich bestätigt: Die Idee eines schmackhaften Produkts aus Erfurt, das auf moderne Weise die Puffbohnen tradition interpretiert, kam bei den Tourist*innen bestens an.

Inzwischen gibt es kein größeres Fest in Erfurt und (fast) keinen touristisch interessanten Laden mehr, bei dem der Erfurter Streich nicht zu haben wäre. Der regionale Bio-Großhändler Naturkost Erfurt beliefert die Thüringer Bio-Läden mit Christian Bauers Produkten. Bei der Supermarktkette Rewe sind sie ebenso gelistet wie bei den Bio-Großhändlern Terra Naturkost und Bio-Garten und damit deutschlandweit verfügbar. „Ich habe mich natürlich gefragt, ob der Erfurter Streich irgendwo in Hamburg oder Köln seine Berechtigung hat. So war es

„Ich kenne viele, die eine Produktion begonnen und viel Geld investiert haben. Sie sind mit einer Philosophie gestartet, aber dann haben sie diesen Maschinenpark, und der darf nicht stillstehen. Dann fängt man an mit Lohnproduktion für andere und entwickelt sich immer weiter weg von dem, was man eigentlich machen wollte, weil das Geld reinkommen muss. Das will ich auf keinen Fall – ich möchte meine Innovationskraft behalten.“

Anzeige



Umgeben von einer hügeligen Landschaft und saftigen Wiesen am Rande des Biosphärenreservats Rhön verarbeitet die Hofkäseerei ausschließlich Bio-Milch vom benachbarten Ökozentrums Werratal. Sie ist eine handwerklich strukturierte kleine Bio-Käserei, in der Weichkäse hergestellt wird. Eine Veredelung der Käse mit Kräutern, Gewürzen und Blüten ruft besondere Spezialitäten hervor.

Hofkäseerei Belrieth GmbH

Sportplatzstraße 102 • 98617 Belrieth •
info@belriether-hofkaeserei.de • Tel: 036949 2334
Öffnungszeiten: Mo–Do 7–13 Uhr, Fr. 7–12 Uhr



Der „Maschinenpark“ beim Genusshandwerk Bauer ist überschaubar und gut ausgewählt. Teil desselben ist eine Etikettiermaschine, die ökologisch sinnvoll mit Nassleim arbeitet und in einem Rutsch Bauchetikett, Mindesthaltbarkeitsdatum und Charge aufdruckt und den Deckel mit einem Etikett versieht.



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Ilka Hofmann, Tourist Information Mühlhausen

Wir setzen auf Produkte aus der Region, um unsere Umwelt zu schützen und lokale Partner zu stärken. So machen wir Nachhaltigkeit in Mühlhausen für jeden Gast einfach erlebbar.



Lemon Curd („Zitronencreme“) ist eine puddingartige Creme aus Eiern, Zucker, Butter und Zitronen bzw. Limetten. Das besonders intensive Aroma erhält sie dadurch, dass sowohl Saft als auch Zesten der Zitrusfrüchte verwendet werden. Ähnlich wie Marmelade gehört Lemon Curd zu den traditionellen englischen Brotaufstrichen, wird aber auch als Füllung für Gebäck oder als Topping z.B. für Cupcakes, Muffins oder Dessert verwendet. Es gibt verschiedene regionale – und wie der Lemon Curd des Genusshandwerks Bauers beweist – auch vegane Varianten.

ja nie gedacht. Das habe ich auch den Großhändler gefragt – und er meinte: ‚Total!‘. So machen wir das halt und schauen, wie es sich entwickelt.“

Traditionelles neu gedacht

Tatsächlich ist inzwischen ein anderes Produkt des Genusshandwerks Bauer zum Zugpferd geworden: der erste bio-vegane Lemon Curd Deutschlands. Beim Gang durch die Läden, wie er ihn so gern macht, hatte Christian Bauer bemerkt, dass es hier eine Marktlücke gab. Zu Hause probierte er, selbst einen Lemon Curd herzustellen, und sah es als besondere Herausforderung, das ohne Butter und Eier zu versuchen. Es folgte ein längerer Entwicklungsprozess,

der ihn einige Nerven kostete. Aber die Vision einer Curd-Produktpalette und die Möglichkeit, eine Alternative zur klassischen Marmelade anzubieten und damit einen eigenen Platz im Regal zu gewinnen, reizte ihn. Erleichternd kam hinzu, dass es in der Vergangenheit schon einmal einen Bio-Lemon-Curd aus England gegeben hatte, an den sich viele noch erinnerten, weshalb das neue Produkt mit einem „Ja, endlich!“ willkommen geheißen wurde.

Mit der steigenden Nachfrage wurde die LandMarkt-Küche schnell zu klein, und auch eine ehemalige Konditorei, in die sich Christian Bauer einmietete, konnte nur als Zwischenlösung dienen: „Da war ich die ganze Zeit damit

beschäftigt nachzuproduzieren und hatte links und rechts kaum noch Zeit für andere Dinge, für Produktentwicklung, Buchhaltung, Akquise.“ Das weitläufige Fabrikgelände im Erfurter Stadtteil Ilversgehofen, in dem das Genusshandwerk Bauer nun seit Mai 2025 zu Hause ist, erleichtert vieles. Es gibt ein eigenes Büro, einen Eingangsbereich mit Sitzgelegenheiten für Pausen oder Gäste, ausreichend große Lagerflächen, Produktionsräume und Räume zum Etikettieren und Verpacken, die nach Bedarf erweitert werden können – kurzum alles, was nötig ist, um gut arbeiten und weiter wachsen zu können.

Regional gut vernetzt

Für die Zutaten des Erfurter Streichs setzt Christian Bauer nach Möglichkeit auf Regionalität. Bei der Erfurter Born Senf & Feinkost GmbH kann er sich in großen Mengen Bio-Senf abfüllen lassen. Die Rote Beete vom Landwirtschaftsbetrieb Frantz oder vom Lindenbergshof holt er in Weimar ab und schält und schneidet sie selbst. „Das ist wahnsinnig viel Aufwand, aber von der Qualität her geht's halt nicht besser – der Geschmack, die Intensität und die Farbe

Anzeigen



Werk5
Bioküche GmbH
Geraer Straße 30
im Kulturhaus

07589 Münchenbernsdorf

Alle Speisen
werden täglich handwerklich frisch zubereitet!

- Mittagessen und Vollverpflegung für Kindergärten und Schulen
- 100% Bioqualität
- Jahreszeitenküche
- Einkauf bei regionalen Bio-Erzeugern
- Vegetarische und Vegane Kost
- Allergiegerechte Speisen

Tel.: 03 66 04 / 21 69 80
e-mail: info@werk5-bio.de
www.werk5-bio.de



GENUSS verschenken



- ♥ Ein genussvolles Geschenk für jeden Anlass
- ♥ Individuell zu bestücken
- ♥ Individualisierbar mit dem Design Ihres Unternehmens oder Ihrer Veranstaltung



„Produktentwicklung kann man nicht studieren, da musst Du Dich irgendwie hin entwickeln – und irgendwo jemanden haben, der Dir das Vertrauen gibt, dass Du das kannst. Ich hatte immer viele eigene Ideen, das war schon immer mein Thema, und ich habe vieles aufgeschrieben und konzipiert und dabei wahnsinnig viel Freude daran, diese Sachen einfach auf Papier oder im Kopf schon ausleben zu können.“



sind toll, das will ich nicht aufgeben.“ Gewürze gibt es von der Kräutermühle Kölleda, Hanfsamen aus dem Hainich. Tomaten bestellt Christian Bauer über Naturkost Erfurt. Für eine Bruschetta hat er jüngst auch mit Anna Meincke vom Erfurter Dachgemüse zusammengearbeitet und würde das gern ausbauen: „Das macht Spaß, das ist das Schöne am Erfurter Streich: der direkte Kontakt zu den Erzeugern.“

Aktuell hat Christian Bauer zwei Produktionstage pro Woche. Mit 140-kg-Ansätzen kann er 1.000 Gläser füllen. Noch ist er nicht so weit, dass er guten Gewissens Mitarbeiter*innen über einen Minijob hinaus anstellen könnte. Gerade der Erfurter Streich mit seiner touristischen Ausrichtung ist ein Saisongeschäft. Andererseits hat der Unternehmer selbst das Gefühl, dass zu viel von ihm abhängt. Auch deshalb ist er bestrebt, Prozesse auszulagern.

So übernimmt inzwischen die Astaxa GmbH in Südthüringen Beschaffung und Verarbeitung der Bohnen für den Erfurter Streich, kocht, trocknet und vermahlt sie und liefert das Mehl an Christian Bauer. Das spart ihm nicht nur Arbeit, sondern sorgt auch für eine gleichbleibende Qualität. „Eigentlich bin ich zu klein für Astaxa, sie beliefern normalerweise Industrieunternehmen. Aber sie finden es gut, dass ich etwas im Bereich Hülsenfrüchte mache. Diese Unterstützung schätze ich sehr; das ist eine schöne Form der Wertschöpfung und Kooperation hier in Thüringen.“

Die Produktion des Lemon Curds hat Christian Bauer mittlerweile ganz an einen Lohnhersteller abgegeben. „Das ist eigentlich das, was ich mir bei der Gründung so vorgestellt habe: Dass ich hier ein Produkt entwickle und teste und es dann, wenn es sich als gut erweist, an Profis abgebe, die es in größerem Umfang herstellen können. Ich will keinen großen Maschinenpark und keine große Industrie werden, sondern eher schöne Sachen entwickeln und sie dann abgeben, um die Hände frei für das nächste zu haben.“

Neue Produkte, neue Märkte

Wenn Christian Bauer auf die letzten Monate zurückblickt, ist er dankbar für die Entwicklung der Nachfrage und die Kund*innen, die er bereits gewinnen konnte. Die Produktvielfalt hingegen hängt noch hinter seinen Erwartungen hinterher. „Mein Wunsch wäre, viel mehr in die Breite zu gehen. Die Vielfalt ist schön – und natürlich auch eine Absicherung, was den Umsatz angeht.“ Einige Rezepturen für neue Erfurter-Streich-Sorten sind fast fertig – hier müsste Christian Bauer einfach mal anfangen, sie zu produzieren, zu testen, nachzujustieren. Gern würde er auch noch eine cremigere Variante machen, eine „Creme de la Creme“ als hochwertig-weichen Aufstrich. Ein „Erfurter Snack“ ist geplant – geröstete Puffbohnen wahlweise natur, herzhaft gewürzt oder schokolliert. Die ursprüngliche Unternehmensidee – eine Chilisauce – wartet ebenfalls noch auf Umsetzung. Und die Entwicklung weiterer Curd-Sorten steht ja auch schon lange auf dem Plan.

Daneben widmet sich Christian Bauer der Erschließung neuer Märkte und ist aktuell im Gespräch mit Thüringer Hotels, die ihr Buffet mit seinen Produkten bereichern wollen. Hier geht es um Fragen der Verpackungsgröße und der Präsentation. Die Resonanz ist durchweg positiv; zehn Hotels hat er schon gewinnen können, weitere sollen folgen. „Man muss also gar nicht nur an neue Produkte denken, sondern auch an solche Möglichkeiten. Und dann muss man sich entscheiden: Was ist sinnvoll? Was mache ich?“

Als Gedankenstütze hierfür dient ihm sein Ideenheftchen. Wenn neben allen Alltagsgeschäften immer mal wieder eine der darin enthaltenen Ideen ihren Weg in die Wirklichkeit findet, ist das eine echte Bereicherung für die Thüringer Bio-Branche. Wir sind gespannt auf das nächste Genusshandwerksprodukt! ●



Dein Bioladen in Erfurt

Naturkost am Dom
Andreasstraße 35 | Erfurt

Mo – Fr 7:30 – 18:30 Uhr
Sa 7:30 – 16 Uhr

naturkost-erfurt.de

Dein Bio-Großhandel

für euch nah!

**natur
kost
erfurt**

Hier **bewegt** sich was ...

Die Thüringer Bio-Branche mit ihren vielfältigen Betrieben, verschiedenen Vereinen und Institutionen entwickelt immer wieder Ideen, wie sich Prozesse und Produkte verbessern lassen, Bio-Wissen gut vermittelt werden kann und wir gemeinsam Schritt für Schritt die Land- und Lebensmittelwirtschaft enkeltauglicher aufstellen können. Einiges davon stellen wir Ihnen hier als „Thüringer Bio-Ideen“ vor.

Zukunft gestalten

AUSBILDUNG UND PRAXIS IN DER THÜRINGER ÖKO-BRANCHE

Sie sind begeistert von ökologischer Landwirtschaft und biologisch erzeugten Lebensmitteln und Produkten? Sie interessieren sich für deren Verarbeitung oder Vermarktung? Ihr Herz schlägt für Bauernhofpädagogik? – Wer seine Leidenschaft für Bio zum Beruf machen will – oder auch erstmal testen möchte, ob das eine Option wäre –, ist bei der vom Thüringer Ökoherz e. V. bereitgestellten Plattform „Zukunft gestalten: Ausbildung und Praxis in der Öko-Branche“ an der richtigen Adresse. Sie bietet einen klasse Überblick über Thüringer Bio-Betriebe, bei denen eine Ausbildung, ein Freiwilliges Ökologisches Jahr (FÖJ) oder ein Praktikum möglich ist oder die als Praxispartner für ein duales Studium zur Verfügung stehen. Eine Karte bzw. alternativ eine Tabelle ermöglicht die Suche nach Bio-Betrieben in der eigenen Region, für die Kontaktdaten und weiterführende Details zur Verfügung gestellt werden.

„Wir merken, dass der Bedarf an gut ausgebildeten Fachkräften stetig steigt. Die Öko-Branche in Thüringen ist ein attraktives und zukunftsorientiertes Berufsfeld. Damit junge Menschen dorthin finden, ist ein einfacher Zugang zu Informationen von entscheidender Bedeutung“, so Sara Flügel, Geschäftsführerin des Thüringer Ökoherz e. V. Die Plattform bietet diesen Zugang. Sie wird fortlaufend aktualisiert. Betriebe mit Ausbildungs-, Praktikums- oder FÖJ-Angeboten können sich über ein Formular auf der Webseite kostenlos eintragen lassen.

➡ <https://bio-thueringen.de/ausbildung-praktikum-foej/>



Spendierbrett:

Mehr als eine freundliche Geste – es geht um Gemeinschaft und Wertschätzung.



Spendierter Kaffee

IN DER BROTKLAPPE

In Neapel nennt man ihn *Caffè sospeso* „aufgeschobenen Kaffee“, in Madrid *Café pendiente* „wartenden Kaffee“ – ein Kaffee, den jemand bezahlt, damit eine andere Person ihn später trinken kann. Als *Spendierter Kaffee* hat diese schöne Idee nun auch in der Brotklappe in Weimar Einzug gehalten: Seit 2025 gibt es in der Filiale am Frauenplan ein Spendierbrett, auf dem notiert wird, ob bereits ein Kaffee bezahlt wurde oder ob vielleicht einer gebraucht wird. In Kürze soll es solche Spendierbretter auch in der Brotklappe in der Trierer Straße und beim Restaurant Gretchens geben.

„Es geht dabei um weit mehr als eine freundliche Geste. Mit dem Suspended Coffee möchten wir ein Stück Gemeinschaft leben, Menschen einladen, miteinander zu teilen, was uns alle verbindet: gute Lebensmittel, handwerkliche Sorgfalt und Wertschätzung füreinander“, so Annika Lück, Geschäftsführerin der Brotklappe.

Die bisherige Bilanz: Es gibt durchaus Kaffeespender*innen. Die Nachfrage ist hingegen noch zögerlich – offenbar kennen viele das Konzept nicht, oder sie trauen sich nicht nachzufragen.

Deutschlandweit gibt es übrigens mindestens 300 Cafés, die am Projekt *Suspended Coffee* teilnehmen, wie eine Karte auf der Webseite <https://suspendedcoffee.de/> zeigt. In Thüringen sind es mit der Brotklappe drei – Grund genug, diese solidarische Idee bekannter zu machen.

➡ www.brotklappe.de

Lavendelanbau

AUCH IN THÜRINGEN?

Echter Lavendel (*Lavandula angustifolia*) wächst bevorzugt in trockenen und sonnenreichen Lagen – unter Bedingungen also, die in weiten Teilen Thüringens herrschen und die durch den Klimawandel voraussichtlich weiter verstärkt werden. Gleichzeitig zeichnet sich Lavendel durch ein hohes Nektarangebot sowie eine lange Blütezeit aus und ist somit eine wertvolle Nahrungsquelle für Bestäuberinsekten.

Vor diesem Hintergrund hat die Fachhochschule Erfurt, Fachrichtung Gartenbau, in Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern 2023 bis 2025 im Forschungsprojekt LaWiTa (Erprobung des Lavendelanbaus zur Förderung einer nachhaltigen Landwirtschaft in Thüringen) den regionalen Anbau von Lavendel erprobt.

An sechs Standorten – darunter die drei Bio-Betriebe Biohof Scharf (Ollendorf), Gut Sambach (Mühlhausen) und Ökohof Tuch (Querfurt) – wurde der Lavendelanbau im Rahmen des Projekts getestet und entlang der gesamten Wertschöpfungskette von Pflegemaßnahmen über Ernte und Destillation der Blüten bis hin zur Vermarktung der Lavendelprodukte dokumentiert.

Die bisherigen Projektergebnisse zeigen, dass der erwerbsmäßige Lavendelanbau unter Thüringer Standortbedingungen gut möglich ist. Herausforderungen bestehen aktuell weniger im Anbau selbst als in der Verarbeitung und Vermarktung: In Thüringen fehlen geeignete Strukturen für

die Destillation; zudem sind Absatzkanäle und Wertschöpfungsketten aufzubauen. Näheres wird die weitere Auswertung zeigen.

Zusätzlich wurde mittels eines regelmäßigen Insektenmonitorings auf Lavendelfeldern und vergleichbar großen Blühflächen der Einfluss auf die heimischen Wildbienen- und Tagfalterpopulationen untersucht. An den sechs Standorten wurden in den Jahren 2024 und 2025 am Lavendel insgesamt 57 Wildbienen- und 19 Tagfalterarten, auf den Blühflächen 95 Wildbienen- und 21 Tagfalterarten erfasst.

Das Projekt wurde von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) gefördert. Neben der wissenschaftlichen Erfassung, in die auch FH-Studierende eingebunden waren, hat sich das Projektteam u. a. an der Langen Nacht der Wissenschaft, der Kinderuniversität Erfurt, den Ökofeldtagen 2025 und weiteren Fachtagungen beteiligt.

➡ <https://www.dbu.de/projektdatenbank/38063-01>

Mitarbeiterinnen der Fachhochschule Erfurt bei der Ernte der Lavendelblüten Ende Juni 2025 am Standort der Agrarwissenschaft Nöbdenitz: Mit einer handgetragenen Erntemaschine werden die Blütenstiele geschnitten und durch ein integriertes Gebläse in einen Beutel geblasen. So können kleinere Flächen zügig und effizient beerntet werden.



ohm Technische Hochschule Nürnberg Sustainability Campus Neumarkt

TRANSDISZIPLINÄR
NACHHALTIG
WIRTSCHAFTEN

Studiere

BIO-LEBENSMITTELWIRTSCHAFT
UND NACHHALTIGKEITSMANAGEMENT (B.A.)

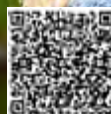
CHANGE THE GAME!

Ausbildung mit Zukunft –
interdisziplinär und praxisnah!
Übernimm Verantwortung für eine
nachhaltige Entwicklung von Umwelt,
Wirtschaft und Gesellschaft.

th-nuernberg.de/oeko
ohm_dieoekomanager



Original Thüringer Rostbratwurst – Kulturgut für den Gaumen



Echter Geschmack hat Heimat.

Thüringen schmeckt nach echter Handwerkskunst: Entdecken Sie die Geschichte, Vielfalt und Regionalität der Thüringer Rostbratwurst – direkt dort, wo sie herkommt.

thueringen-entdecken.de/bratwurst

Thüringen
-entdecken.de

Anzeige

ETICOF

Neue Ansätze für Lehre und Weiterbildung im Ökolandbau

Wie kann die Umstellung auf Ökolandbau in der Europäischen Union gelingen? Zu dieser Frage haben fünf Partner aus Ungarn, Tschechien, Slowakei und Deutschland im Rahmen des von der EU geförderten Projekts ETICOF (Education, Training and Innovation in Conversion to Organic Farming) innovative Lehrkonzepte und -materialien für Hochschulen und die berufliche Weiterbildung entwickelt.

Auf der Grundlage von Interviews in 40 konventionellen und 40 Bio-Betrieben in den vier Ländern sind ein Curriculum für Hochschulen sowie ein didaktischer Leitfaden und Bildungsmaterialien zu Ökolandwirtschaft und zur Umstellungspraxis für Lehrkräfte an Hochschulen entstanden. Ein Handbuch für Praktiker*innen vermittelt zudem anschaulich Schritte, Chancen und Herausforderungen bei der Umstellung auf Ökolandbau und stellt Best-Practice-Beispiele von Höfen aus den vier Ländern vor.



Best-Practice-Beispiel zur Klimaanpassung: Ein Agroforst-System auf dem Werragut bei Eschwege.



Als Projektergebnis sind aber nicht nur die entstandenen Materialien festzuhalten, sondern auch die Erkenntnis: Die Umstellung auf ökologischen Landbau ist ein wirtschaftlicher, sozialer und politischer Transformationsprozess. Er fördert das soziale Engagement und das Umweltbewusstsein der Landwirt*innen, stärkt lokale Netzwerke und verbessert die öffentliche Wahrnehmung. Für die Weiterentwicklung der ökologischen Landwirtschaft und den Wissenstransfer sind Austausch und die Vernetzung von Landwirt*innen und Umstellungsberater*innen unerlässlich. Die im Projekt erarbeiteten Materialien können hier einen wichtigen Beitrag leisten. Ab Mitte 2026 stehen sie Interessierten online kostenfrei zur Verfügung:

➡ <https://bio-thueringen.de/fachbildung/> (Deutsch) bzw. <https://eticof.uniag.sk/> (Englisch)



Seit Herbst 2025 wird die Produktionshalle der Bürgermolkerei Weimar mit der Technik und den nötigen Anlagen fürs Käsemachen ausgerüstet.



Das Team der Bürgermolkerei Weimar freut sich darauf, dass die Produktion bald startet.

BÜRGERMOLKEREI WEIMAR

Bio-Milch kann mehr

„Wer oder was ist eigentlich die Bürgermolkerei Weimar? Warum heißt Ihr so? Wer steckt dahinter?“ – das werden die Vorstände und Mitarbeitenden der Bürgermolkerei Weimar eG oft gefragt. Tatsächlich ist der Name der jungen Genossenschaft Programm: In der Bürgermolkerei übernehmen Bürgerinnen und Bürger aktiv Verantwortung – für gute Milch, für die Wertschätzung der heimischen Landwirtschaft, für regionale Wertschöpfung und Versorgungssicherheit.

Hintergrund: Im Juli 2024 wurde die Bürgermolkerei Weimar eG mit dem Ziel gegründet, die Bio-Milch vom Landgut Weimar Bio in Schoppendorf lokal zu verarbeiten. Seitdem setzt die Genossenschaft ihr Vorhaben einer von Verbraucher*innen getragenen Molkerei Schritt für Schritt um.

Bald geht's los: Auf dem Gelände der Alten Feuerwache Weimar entsteht aktuell eine neue Milchverarbeitung – mitten in der Stadt! Dort wird künftig Kuhmilch zu verschiedenen Käsesorten und anderen Molkereiprodukten veredelt. Die Produktion startet ab Herbst 2026.

Warum eine Genossenschaft? Ein zentraler Baustein für die Entwicklung der Molkerei ist das bürgerschaftliche Engagement. Die Genossenschaft ist das Modell, das es ermöglicht, viele Menschen an dem Projekt teilhaben zu lassen – mit Mitbestimmung und langfristiger Stabilität. So kann Wirtschaft neu gedacht werden: ökologisch, sozial, transparent. Mit einem Mindestanteil in Höhe von 100 Euro können alle, die das Konzept unterstützen wollen, Mitglied werden und sich aktiv beteiligen.

Den Antrag für die Mitgliedschaft und weitere Informationen gibt es auf der Webseite: www.buergermolkerei.de

SIEBEN GUTE GRÜNDE

... für Demeter, für Boden, Mensch und Natur. Wir handeln mit Liebe und Respekt für echte Lebensmittel.

1 Wir sind zukunftsfähig ohne Pestizide und Gentechnik

Chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger sind auf Demeter-Höfen tabu, Gentechnik kommt uns nicht auf den Acker. Demeter setzt Standards für gute Lebensmittel und entwickelt nachhaltige Konzepte für eine Landwirtschaft der Zukunft beständig weiter.



2 Wir halten Tiere artgerecht

Bei Demeter gehören Tiere dazu – sie machen den Hof lebendig und den Boden fruchtbar. Tierwohl bedeutet für Demeter-Bäuerinnen und -Bauern eine wesensgemäße Tierhaltung und einen respektvollen Umgang mit jedem Lebewesen. Eine besondere Rolle spielt bei Demeter die Kuh, die ihre Hörner behalten darf. Geflügelbetriebe ziehen Bruderhähne mit auf und arbeiten ohne Ovo-Selektion.

3 Wir denken ganzheitlich

Jeder Betrieb wird als individueller und lebendiger Organismus verstanden, in dem Mensch, Pflanze, Tier und Boden zusammenwirken. Es werden nicht mehr Tiere gehalten, als das Land ernähren kann. Wir füttern sie mit 100 % Bio-Futter, zum Großteil vom eigenen Hof. Der Mist der Tiere ist ein natürlicher Dünger für einen Boden, auf dem Lebensmittel in bester Demeter-Qualität wachsen.



4 Wir wirtschaften nachhaltig und schützen das Klima und Ressourcen

Unsere Biodynamische Wirtschaftsweise fördert die Bodenfruchtbarkeit nachhaltig: Mit Kompost, Mist, Gründüngung und biodynamischen Präparaten belebt sie den Boden, baut Humus auf und bindet klimaschädigendes CO₂ im Boden. Als einziger Bioverband verzichtet Demeter auf Plastikverpackungen für frisches Obst und Gemüse.

5 Wir engagieren uns für Vielfalt

Demeter-Landwirt:innen fördern die ökologische Vielfalt: ohne Pestizide, dafür mit einer vielfältigen Fruchtfolge und dadurch, dass mindestens zehn Prozent der Hofflächen der Artenvielfalt gewidmet sind. Damit schaffen sie Lebensraum für Vögel, Wildtiere und Insekten. CMS-Hybride gibt es nicht auf Demeter-Äckern – dafür engagiert sich Demeter für biodynamisch gezüchtete, samenfeste Sorten mit besonderer Geschmacksvielfalt.



6 Wir sind eine weltweite Bewegung mit Pioniergeist

Demeter fördert regionale Partnerschaften von Landwirt:innen, Verarbeitung, Handel und Verbraucher:innen. So bleiben Transportwege kurz und Lebensmittel frisch. Weltweit engagieren wir uns praktisch und politisch für Artenvielfalt und gegen den Klimawandel. Dabei sind wir visionär: Als erster Verband hat Demeter Richtlinien zur Pflanzenzüchtung formuliert und die Zucht des Zweinutzungshuhns mit angestoßen.

7 Wir erzeugen Lebensmittel mit Charakter

Demeter-Lebensmittel werden möglichst so schonend und werterhaltend verarbeitet, dass sie noch ursprünglich und echt schmecken. Mit viel handwerklichem Können und der nötigen Zeit wird ihr natürlicher Charakter herausgearbeitet. Nur die nötigsten Zusatzstoffe sind bei der Verarbeitung erlaubt. Milch wird nicht homogenisiert, Nitritpökelsalz und Jod sind verboten.



Für & mit Kindern kochen



Der Salat kann warm oder kalt – und am besten mit selbstgemachtem Tsatsiki – genossen werden



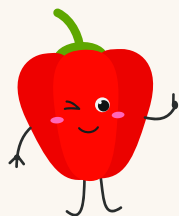
Couscous-Salat

Zutaten

- 200g Couscous
- 150ml Gemüsebrühe
- 1 kleine Zucchini
- 1 Möhre
- 1 Paprikaschote
- 350ml passierte Tomaten
- Öl
- Gewürze nach Geschmack (z. B. frische Kräuter, Salz, Zitrone, Pfeffer)

Zubereitung

- 1 Gemüsebrühe aufkochen und den Couscous in einer Schüssel damit übergießen, umrühren und ziehen lassen.
- 2 Zucchini, Möhre und Paprika waschen und in kleine Würfel schneiden.
- 3 Das Gemüse in einer Pfanne mit dem Öl bei geringer Hitze kurz anschmoren.
- 4 Nach ca. 3 Minuten passierte Tomaten hinzufügen und nach Geschmack würzen.
- 5 Tomaten-Gemüse-Mischung unter den Couscous rühren.
- 6 Couscous-Salat genießen.



Linsen-Nuss-Aufstrich

Zutaten

- 160g rote Linsen
- 3 EL Haselnüsse, gehackt
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 80ml Orangensaft
- Curry
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1 Die Linsen waschen und in ca. 800 ml Wasser kochen, bis sie weich sind. Anschließend durch ein feines Sieb abgießen.
- 2 Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken.
- 3 Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
- 4 Alle Zutaten in einen hohen Becher geben und pürieren. Anschließend mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken.



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Christin Jung, Hofladen Schmalkalden

» Liebevoller Landwirtschaft bedeutet für mich, mit Respekt vor Tier, Boden und Mensch zu arbeiten. Bio ist für mich mehr als schöne Worte. Entscheidend ist, wie gearbeitet wird: ohne Pestizide, mit Nähe zu den Bauern und echter Handarbeit. So entsteht Qualität, die man schmeckt und der man vertrauen kann.

Gemeinsam kochen macht Spaß. Wenn es dazu noch gelingt, gesunde Zutaten so zu verpacken, dass sie bei den Kindern gut ankommen, ist eine genussvolle Mahlzeit gesichert. Und zum Nachtisch darf's dann auch mal eine süße Leckerei sein ...



Veganes Zwiebelmett



Zutaten

- 125 g Reiswaffeln
- 1 kleine Zwiebel
- 300 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Senf
- 1 TL Paprikapulver, süß
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1 Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und vom Herd nehmen.
- 2 Reiswaffeln in die Gemüsebrühe bröseln.
- 3 Die Zwiebel würfeln und zusammen mit den übrigen Zutaten in den Topf geben und gut vermengen.
- 4 Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Kidneybohnen-Bratling mit Tomatensalat



Zutaten

Für die Bratlinge

- 80 g Kidneybohnen, getrocknet
- 60 g Haferflocken
- 1 Ei
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 1 EL Senf
- 1 EL Tomatenmark
- Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Bratöl

Für den Tomatensalat

- ca. 5 mittelgroße Tomaten
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Balsamico-Essig
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1 Die Kidneybohnen mehrere Stunden in kaltem Wasser einweichen, abgießen, abspülen und in reichlich Wasser kochen, bis sie weich sind.
- 2 Im Mixer aus den Haferflocken ein grobes Haferflockenmehl herstellen.
- 3 Kidneybohnen, Haferflockenmehl und Ei zu einer gleichmäßigen Masse verkneten.
- 4 Die Zwiebel fein würfeln und in 1 EL Öl andünsten.
- 5 Die Möhre ggf. schälen und fein reiben.
- 6 Die Petersilie fein hacken und zusammen mit der Zwiebel, der Möhre, dem Senf und dem Tomatenmark mit der Kidneybohnenmasse vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut 15 Minuten ziehen lassen.
- 7 Aus der Masse Bratlinge formen und von beiden Seiten in Öl bei mittlerer Hitze braten.
- 8 Für den Tomatensalat die Tomaten fein würfeln und die Zwiebel fein hacken. Beides vermengen. 1 EL Olivenöl und Balsamico-Essig hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 9 Den Tomatensalat zusammen mit den Bratlingen servieren.





Tipp: Die Waffeln lassen sich sehr gut einfrieren und gefroren im Toaster wieder erwärmen.

Herzhafte Waffeln

Zutaten

- 50 g Butter
- 2 Eier
- 300 ml Milch
- 1 TL Kräutersalz
- 300 g Möhren (oder anderes Gemüse)
- 100 g Maisgrieß, fein (Minuten-Polenta)
- 100 g Vollkornmehl

Zubereitung

- 1 Butter in einem Topf langsam schmelzen und mit Ei, Milch und Kräutersalz verquirlen.
- 2 Möhren waschen, putzen, fein reiben und dazugeben.
- 3 Polenta und Mehl unterrühren. Die Masse 15 Minuten quellen lassen.
- 4 Waffeleisen aufheizen und ggf. einfetten.
- 5 Waffeln backen und mit Frischkäse oder Kräuterquark servieren.



Fruchteis

Zutaten für 6 Stück

- 250 g frische oder Tiefkühlbeeren
- 250 g Sahnejoghurt (10% Fett)
- 2 EL Zucker
- ½ Zitrone

Zubereitung

- 1 Die Beeren ggf. waschen und mit 1 EL Zucker fein pürieren.
- 2 Saft einer halben Zitrone auspressen.
- 3 Joghurt, Zitronensaft und 1 EL Zucker glatt rühren.
- 4 Joghurt und Beeren abwechselnd in Eisförmchen füllen und einfrieren. Alternativ beides abwechselnd in Gläschen füllen, eine Stunde anfrieren lassen und Kuchengabeln oder Holzleisestiele hineinstecken.
- 5 Das Eis 5–6 Stunden gefrieren lassen.



Viele der hier genannten Zutaten gibt es in Thüringer Bio-Qualität u. a. von folgenden Betrieben:

Gemüse, Kartoffeln und Kräuter

Naturhof Egendorf, Blankenhain
 Gemüseinsel Laub und Habichtsberg GbR, Dietzenrode
 Inselhof, Dietzenrode
 Gemüsewerkstatt Grünschnabel, Drei Gleichen
 Bergkreishof Ökologischer Landbau, Ermstedt
 Bio-Hof Aga, Gera-Aga
 Landwirtschaftsbetrieb Ullrich, Gera-Aga
 Biohof Thiele, Grammetal – Ottstedt am Berge
 Markusgemeinschaft, Hauteroda
 Biohof Ross & Rettich, Ilmenau – Bücheloh
 Uta Enke, Jenalöbnitz
 Matthias Frantz, Langenwetzendorf
 Biohof Gönnamühle, Lehesten
 Gut Sambach, Mühlhausen
 Thorsten Königsfeld, Neustadt / Orla
 Biohof Scharf, Ollendorf
 Stiftung Finneck, Rastenberg

Berghof, Riethgen

Bioland-Hof Familie Voigt, Schkölen
 Bio-Gärtnerei Silkerode
 Lindenhof Geßner, Stadtroda
 Der Biobauer Christine und Daniel Bauer GbR, Tautendorf
 Bauernhof Ennenbach, Wasungen – Unterkatz
 Lindenberghof, Weimar

Getreide und Mehl

Landwirtschaft Kögler, Bechstedt
 Biohof Thiele, Grammetal – Ottstedt am Berge
 Gustav Zitzmann Mühle Ingersleben, Nesse-Apfelstädt
 Gut Garbus Biobetrieb Schaeffner, Nobitz
 Esmühle, Schimberg – Ershausen
 Bioland-Hof Familie Voigt, Schkölen
 Lebensgemeinschaft Wickersdorf

Senf und Öl

Hainichhanf, Bad Langensalza
 Landwirtschaft Kögler, Bechstedt
 Ölmühle Fischer, Erfurt
 Ölmanufaktur Röhler, Großenstein
 Biohof Marold, Mittelsömmern
 Bioland-Hof Familie Voigt, Schkölen
 Schlossimkerei Tonndorf
 Ölmühle am Rothbach, Tüttleben

Eier

Naturhof Egendorf, Blankenhain
 Bio-Waren Meister, Gera
 Landwirtschaftsbetrieb Ullrich, Gera – Aga
 Matthias Frantz, Langenwetzendorf
 Biohof Gönnamühle, Lehesten
 Gut Sambach, Mühlhausen
 Biohof Scharf, Ollendorf
 Bioland-Hof Familie Voigt, Schkölen
 Landgut Weimar Bio GmbH, Schoppendorf

Nuss-Schoko-Creme

Zutaten

- 250 g Butter
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 4 EL Kakaopulver
- 4 EL Honig
- 2 Messerspitzen Vanille

Zubereitung

- 1 Die Butter schaumig rühren.
- 2 Gemahlene Nüsse, Kakaopulver, Honig und Vanillepulver nach und nach unterrühren.

Süße und Schokoladengeschmack lassen sich mit der Menge von Kakaopulver und Honig variieren.



Bunte Apfel-Donuts

Zutaten

- 4 Äpfel
- 1 Zitrone
- 600 g Frischkäse
- Honig
- 1–2 TL Rote-Beete-Saft
- 1/4 TL Kurkuma, gemahlen

Nach Bedarf

- essbare Blüten
- Haferflocken
- Kokosraspeln / -flocken

Zubereitung

- 1 Die Zitrone entsaften.
- 2 Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen, und die Äpfel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden (4–5 Scheiben pro Apfel).
- 3 Die Apfelscheiben mit Zitronensaft bestreichen, damit sie nicht braun werden.
- 4 Je 200 g Frischkäse mit Rote-Beete-Saft bzw. gemahlenem Kurkuma verrühren.
- 5 Den puren Frischkäse und die bunten Frischkäsesorten mit Honig abschmecken.
- 6 Die Apfelscheiben mit den verschiedenen Frischkäsesorten bestreichen
- 7 Die Apfeldonuts nach Belieben mit essbaren Blüten, Haferflocken und Kokosraspeln bestreuen.



Heiko Müller, Tanna
Auenhof Köber, Thalbürgel
Bauernhof Ennenbach, Wasungen – Unterkatz
Nattertal-Ranch, Weida

Milch, Quark und Joghurt

Milchschäferei Asbach, Dietzenrode – Vatterode
Hofkäserei Burgmühle, Haina
Hof Rösebach, Ifta
Ziegenhof Weider, Kaltennordheim – Klings
Lindenhof, Lindewerra
Baueshof-Käserei, Marksuhl
Gut Sambach, Mühlhausen
Landgut Weimar Bio GmbH, Schoppendorf
Schloss Milch, Tonndorf

Honig

Immenhonig Max Reschke, Apolda
Ilmtal-Imker Ronny Mohr, Bad Berka
Naturhof Egendorf, Blankenhain

Imkerei am Pfarrhaus Toni Kühn, Blankenhain – Drößnitz
Blumenstadtimkerei Florian Schaub, Erfurt
Oliver Schröder, Erfurt
Bio-Imkerei Andy Zintl, Jena
KirschenGarten, Kriebitzsch
Imkerei Gunterbunt, Lindewerra
Imkerei Hartmut Jacob, Pößneck
Rennsteig Imkerei, Ruhla
Bioland-Imkerei Ronny Kern, Steinsdorf

Gert Ortlepp, Suhl
Schlossimkerei, Tonndorf

Nüsse

Hof Sickenberg, Asbach – Sickenberg
Naturhof Egendorf, Blankenhain
Familienkommunität SILOAH, Neufrankenroda
Thorsten Königsfeld, Neustadt / Orla
Bioland-Hof Familie Voigt, Schkölen



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Kevin Skarplik, Produktionsleiter, Bürgermolkerei Weimar eG

» Biologische Landwirtschaft schützt natürliche Ressourcen. Als Vater ist mir wichtig, dass meine Kinder und deren Kinder in einer intakten Umwelt aufwachsen und leben. Deshalb ist mir Bio wichtig.

Hier gibt's THÜRINGER BIO-PRODUKTE

Bioläden, Naturkostläden und Unverpackt- & Regionalläden mit (wachsendem) Bio-Angebot

Bio-Supermärkte

Ab-Hof-Verkauf, Hof- und Spezialitätenläden

Bäckereien

Marktstände und Verkaufswagen

Milchtankstellen und Verkaufsautomaten

Großhandel / Marktgemeinschaften

Bio-Gastronomie, -Hotellerie und -Catering

Bio-Kisten-Lieferservice

Solidarische Landwirtschaft (SOLAWI)

Weitere Informationen ...

zu den Thüringer Bio-Einkaufsstätten finden Sie im Thüringer Bio-Einkaufsführer unter: www.bioeinkaufsfuehrer-thueringen.de



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Familie Kellner, Esmühle Ershausen

Wir in unserer Handwerksmühle vermahlen bewusst Bio-Getreide, da wir mit unserer Arbeit nicht nur hochwertige Mehle herstellen, sondern auch einen Beitrag zur gesunden Ernährung und nachhaltigen Landwirtschaft leisten wollen.



?

Sie vermissen Ihr Fähnchen auf dieser Karte oder kennen eine Verkaufsstelle, die hier fehlt?

Dann geben Sie uns bitte Bescheid: biothuer@oekoherz.de



Bioläden, Naturkostläden und Unverpackt- & Regional-läden mit (wachsendem) Bio-Angebot

- 1 Dein Bioladen in Altenburg**
* Altenburg / Markt 33
www.bioladen-born-a.de
Mo+Di 9–17.30 Uhr, Mi 9–15 Uhr,
Do+Fr 9–18 Uhr
- 2 Kulturspäti Altenburg w.V.**
Altenburg / Roßplan 12
https://kulturspaeti.de/
Fr 15.30–19.30 Uhr, für Mitglieder 24/7
- 3 Thüringer Landspezialitäten**
Apolda / Bernhard-Prager-Gasse 2
www.thueringer-landspezialitaeten.de
Mo+Mi 8.30–14 Uhr,
Di+Do+Fr 8.30–17 Uhr
- 4 Bioladen Wildrose Arnstadt**
Arnstadt / Längwitzer Straße 3
036 28 / 588 999
Mo–Fr 9–13 + 14–18 Uhr
- 5 Nah-pur**
Bad Langensalza / Herrenstraße 6
www.nah-pur.de
Mo+Fr 10–18 Uhr, Di 10–14 Uhr
- 6 Naturkostladen Kati Peter**
Bad Liebenstein / Kurpromenade 1
036 961 / 332 20
Mo–Fr 10–17.30 Uhr, Sa 9.30–12 Uhr
- 7 Biokiste Eisenach**
* Eisenach / Alexanderstraße 16b
www.biokisteeisenach.de
Mo–Fr 9–18 Uhr, Sa 9–13 Uhr
- 8 organics – Naturkost am Dom**
Erfurt / Andreasstraße 35
www.organics-erfurt.de
Mo–Fr 7.30–18.30 Uhr, Sa 7.30–16 Uhr
- 9 BioKaufladen Clärchen – Biocafé & Bistro**
Erfurt / Johannesstraße 17
www.claerchen-erfurt.de
Di–Fr 10–18.30 Uhr, Sa 10–16 Uhr
- 10 LandMarkt Erfurt**
Erfurt / Magdeburger Allee 53
www.landmarkt-erfurt.de
Mo–Fr 8–19 Uhr, Sa 8–14 Uhr
- 11 Kornapfel „Dein Bioladen“**
Gera / Leibnizstraße 4
www.bioladen-kornapfel.de
Mo–Fr 9–18 Uhr, Sa 9–13 Uhr
- 12 Bioladen Sonnentau**
Gera / Sachsenplatz 1
www.bioladen-sonnentau.de
Di–Fr 10–18 Uhr, Sa 9–12 Uhr
- 13 Feines und Loses Gotha**
Gotha / Hünersdorfstraße 20
www.feinesundloses.de
Di–Fr 10–13.30 + 14–18 Uhr, Sa 10–13 Uhr
- 14 Blechschmidt – Natürlich Gesund**
Hildburghausen / Markt 8
www.blechschmidt.online
unregelmäßig Do+Fr 9–18 Uhr
und nach Terminvereinbarung für
Bestellungen
- 15 Naturkostladen Sonnenblume**
Ilmenau / Poststraße 11
www.sonnenblume-ilmenau.de
Mo–Fr 9–17 Uhr, Sa 9–13 Uhr
- 16 Biotop**
Ilmenau / Straße des Friedens 36
www.biotop-ilmenau.de
Mo–Fr 9.30–18 Uhr, Sa 9–13 Uhr

- 17 Jeninchen – Fröhlich Unverpackt Einkaufen**
Jena / Sophienstraße 37–39
www.jeninchen.de
Mo+Sa 10–14 Uhr, Di–Fr 10–19 Uhr
- 18 Bioladen Jena**
* Jena / Zwätzen-gasse 15
www.bioladen-jena.de
Mo–Fr 9–20 Uhr, Sa 8–16 Uhr
- 19 Naturkost-Mühle Teresa Büschleb**
Leinefelde – Worbis / Lutherstraße 26
www.naturkostmuehle.com
Mo–Fr 10–18 Uhr
- 20 bioladen*Saskia Ender**
Meiningen / Eduard-Fritze-Straße 7a
www.bioladen-meiningen.de
Mo–Fr 9–18.30 Uhr, Sa 9–14 Uhr
- 21 mein Bioladen**
Mellingen / Brauhausstraße 139
036 453 / 288 72
Mo+Mi+Fr 14–18 Uhr, Sa 9–12 Uhr
- 22 Rund um Gesund**
Meuselwitz / Thomas-Müntzer-
Straße 17
www.bio-esel.de
Do 12–18 Uhr, Fr 10–17 Uhr
- 23 BioMarkt Pößneck**
Pößneck / Krautgasse 5
www.biomarkt-poessneck.de
Mo+Di+Do+Fr 9–18 Uhr, Mi 9–13 Uhr,
Sa 9–12 Uhr
- 24 BioLaRu**
Rudolstadt / Marktstraße 34
www.biolaru.de
Mo+Mi–Fr 9–18 Uhr, Di 9–13 Uhr,
Sa 8–13 Uhr
- 25 Hofladen Christin Jung**
Schmalkalden / Näherstiller Straße 27
www.hofladen-schmalkalden.de
Mo–Fr 14–17 Uhr
- 26 Hofladen Sömmerda**
Sömmerda / Lange Straße 67
www.hofladen-soemmerda.de
Mo–Fr 9–18 Uhr
- 27 Naturzauber Sonneberg**
Sonneberg / Köppelsdorfer Straße 11
036 75 / 447 99 36
Mo 14–17, Di+Do 10–12.30 + 14.30–18 Uhr,
Mi+Fr 10–12.30 + 14.30–17.30 Uhr,
Sa 10–12.30 Uhr
- 28 Naturkostladen Löwenzahn**
Sonneberg / Untere Marktstraße 40
036 75 / 702 535
Mo–Fr 9–12.30 + 14–18 Uhr, Sa 9–11 Uhr
- 29 Gerald Paul Fütterer – Bio-Hofladen „Zauber der Natur“**
Stadt Dingelstädt – Zella / Aue 18
036 023 / 515 39
jeweils am 2. Wochenende im Monat:
Fr 10–18 Uhr, Sa 8–16 Uhr, Mo 13–18 Uhr
sowie nach Absprache
- 30 TonnDorfladen**
Tonndorf / Brauhausstraße 14
www.dorfladen-tonndorf.de
Mo+Mi 14–18 Uhr, Do 10–13 Uhr,
Sa 8–11 Uhr
- 31 EVG BioFrische – Bio-Laden Rosmarin**
Weimar / Herderplatz 3
www.bioweimar.de
Mo–Fr 9–19 Uhr, Sa 9–16 Uhr

Bio-Supermärkte

- 1 Alnatura Erfurt**
Erfurt / Bahnhofstraße 4a
www.alnatura.de
Mo–Sa 8–20 Uhr
- 2 Biomarkt Naturata**
Gera / Vogtlandstraße 6
www.naturata-gera.de
Mo–Fr 8–20 Uhr, Sa 8–16 Uhr
- Denns BioMarkt**
Eisenach / Altstadtstraße 11
- 4 Erfurt / Anger 1**
- 5 Jena / Holzmarkt 1**
- 6 Weimar / Damaschkestraße 1**
www.biomarkt.de
Mo–Sa 8–20 Uhr
- 7 EVG BioFrische – Bio-Markt Kirschberg**
Weimar / Eduard-Rosenthal-
Straße 22a
www.bioweimar.de
Mo–Fr 8–20 Uhr, Sa 8–18 Uhr

Ab-Hof-Verkauf, Hof- und Spezialitätenläden

- 1 Hof Sickenberg**
Asbach – Sickenberg / Sickenberg 9
www.hof-sickenberg.de
Fr–So (Apr–Nov)
- 2 Ilmtal-Imker**
Bad Berka / Trebestraße 8
www.ilm-tal-imker.de
Di+Fr 18–20 Uhr, Sa 10–12 Uhr
- 3 Landwirtschaftsbetrieb Boris Pfaff**
Bad Salzungen / Borngasse 25
036 95 / 870 720
auf Bestellung
- 4 Sonnengut Gerster**
Balgstädt – Dietrichsroda /
Dietrichsroda 16
www.sonnengut-gerster.de
Fr 15–19 Uhr
- 5 Hofkäserei Belrieth**
Belrieth / Sportplatzstraße 102
036 949 / 23 34
Mo–Do 7–13 Uhr, Fr 7–12 Uhr
- 6 Schafshofkäserei Clodramühle**
Berga – Wünschendorf / Clodramühle 2
www.clodrahammer.de
nach Vereinbarung (Mai–Dez)
- 7 Bio-Schäfferei Peschke**
Bischofroda / Kums-gasse 2
www.nolanaschafe-peschke.de
auf Bestellung (Okt–Apr)
- 8 Naturhof Egendorf**
* Blankenhain / Egendorf 1
www.naturhof-egendorf.de
Mo–Fr 9–10 Uhr, Mo+Fr 12–13 Uhr
- 9 Gemüsegarten Eichsfeld**
* Bodenrode – Westhausen / Fumbach
www.gemuesegarten-eichsfeld.de
Mo+Di+Do+Fr 15–18 Uhr, Sa 9–12 Uhr
(Mai–Nov)
- 10 Biowaren Meister**
Brahmenau / Söllmnitzer Straße 1a
www.bioladen-cafe-meister.com
Mi 12–17 Uhr, Do 9–19 Uhr,
Fr 9–17.30 Uhr, Sa 9–12 Uhr

- 11 Klostergut Burgwalde**
Burgwalde / Dorfstraße 45
www.klostergut-burgwalde.de
Mo-Do nach Vereinbarung,
Fr 14-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
- 12 Käselädchen. Ziegenkäse vom Hof Rösebach**
Creuzburg / Klosterstraße 2
www.hofroesebach.de
Do+Fr 10-13+15-18 Uhr,
Sa 10-12 Uhr
- 13 Hofladen Stiftsgut Wilhelmsglücksbrunn**
Creuzburg / Wilhelmsglücksbrunn 1
www.wilhelmsgluecksbrunn.de
Mo+Di 16-19 Uhr, Mi-So 12-19 Uhr
(Apr-Okt), Mo-Do 16-19 Uhr, Fr-So
12-19 Uhr (Nov-März)
- 14 Biohof Lehmann**
Dermbach – Alba / Oberalba 43
01 60 / 948 344 61
nach Vereinbarung
- 15 Gemüseinsel**
Dietzenrode – Vatterode / Kreisstraße 1
www.solawi-gemueseinsel.com
24/7 (Apr-Dez)
- 16 Inselhof Dietzenrode**
Dietzenrode / Mühlplatz 18
www.inselhof.net
Mi 14-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
- 17 Gemüsewerkstatt Grünschnabel**
Drei Gleichen – Cobstadt /
Schenkstraße 37
www.gemuesewerkstattgruensnabel.de
Di+Fr 15-18 Uhr (Apr+Mai), Fr 15-18 Uhr
(Jun-Nov)
- 18 Rose Saatzucht Erfurt**
Erfurt / Im Gesträdig 9
www.rose-saatzucht.de
Do 16-18 Uhr (Jun-Nov) und nach
Vereinbarung
- 19 Bergkreishof Ökologischer Landbau**
Erfurt – Ermstedt /
Amtmann-Wincopp-Straße 18
www.bergkreishof.de
Di-Fr 9-16 Uhr
- 20 Biohof Aga**
Gera – Aga / Straße der Freundschaft
25a
www.lebenshilfe-gera.de
Do 13-17 Uhr (Apr-Nov)
- 21 Landwirtschaftsbetrieb Ullrich**
Gera – Aga / Straße der Freundschaft
25 b (am Legehennenstall)
www.biolandwirtschaft-ullrich.de
Do-Sa 9-11 Uhr, Fr 15-17 Uhr
- 22 Baueshofkäserei**
Gerstungen / Baueshof 3
www.baueshofkaeserei.com
Mo+Do 15-19 Uhr (Mai-Okt),
Do 15-19 Uhr (Nov-Apr) und nach
Vereinbarung
- 23 Biohof Familie Thiele**
Grammetal – Ottstedt am Berge /
Am Plan 8
036 203 / 507 25
nach Vereinbarung
- 24 Ölmanufaktur Röhler**
Großenstein – Nauendorf /
Lindenstraße 37
www.oelmanufaktur-roehler.de
Sa 9-12 Uhr und nach Vereinbarung
- 25 Hofkäserei Burgmühle**
Haina – Gemeinde Nessetal /
Zur Burgmühle 1
www.hofkaeserei-haina.de
Fr 15-18 Uhr, Sa 11-12 Uhr (Mai-Okt),
Fr 15-17 Uhr, Sa 11-12 Uhr (Nov-Apr)
und nach Vereinbarung
- 26 Ziegenalm**
Harztor / Sophienhof 26
www.ziegenalm.de
Mi-So 10-17 Uhr (Osterferien bis
31.10.), Do-So 10-17 Uhr (1.11. bis
Beginn Osterferien)
- 27 Biohof Ross & Rettich**
Ilmenau – Bücheloh /
Ilmenauer Straße 18
0172 / 79 82 671
Fr 10-11 Uhr, Sa 14-15 Uhr (Jun-Nov)
- 28 Wein-erlesen**
Jena / Lichtenhainer Straße 6
www.wein-erlesen.de
Mo+Mi+Fr 9-15 Uhr, Di 9-18 Uhr,
Sa 10-13 Uhr
- 29 Ökolandbau Uta Enke**
Jenalöbnitz / Dorfstraße 7a
0176 / 641 736 23
nach Vereinbarung
- 30 Waestemer Weidewirtschaft**
Kaltennordheim – Kaltenwestheim /
Schmalzgrube 1
www.weidewirtschaft.de
Mi 18-19 Uhr
- 31 Ziegenhof Weider**
Kaltennordheim – Klings /
Kirchbergstraße 3
www.facebook.com/NadineFeigl
nach Vereinbarung
- 32 Obstwiesenhof Köhler**
Kleinromstedt / Am Dorfteich 11
www.obstwiesenhof.de
Fr 13-17 Uhr und nach Vereinbarung
(johannes@obstwiesenhof.de)
- 33 Biohof Bärwolf**
Klettbach / Straße des Friedens 30
www.biohof-baerwolf.de
Fr 16-19 Uhr
- 34 Landwirtschaftlicher Betrieb Matthias Frantz**
Langenwetzendorf / Naitschau 16
03 66 25 / 21 197
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-12 Uhr
- 35 Biohof Gönnamühle**
Lehesten / Nerkewitz Nr. 37
(Untermühle)
www.goennamuehle.de
Fr 14-18 Uhr, Sa 8-12 Uhr und nach
Vereinbarung
- 36 Handelsmühle Büschleb**
Leinefelde – Worbis / Büschlebsmühle 1
www.bueschlebsmuehle.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
- 37 Landwirtschaftsbetrieb Simone Speck**
Leutenberg / Landsendorf 16
www.lwb-speck.de
Do 15.30-18 Uhr
- 38 Marold – Ökologischer Samenbau GmbH & Co. KG**
Mittelsömmern / Hauptstraße 7
www.bio-marold.de
Mo-Fr 7-16 Uhr
- 39 Gut Sambach**
Mühlhausen / Gutsstraße 1
www.gut-sambach.de
Mi-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-13 Uhr
- 40 Gustav Zitzmann Mühle Ingersleben**
Nesse-Apfelstädt / Karl-Marx-Straße 1
036 202 / 903 42
Mo-Fr 7-16 Uhr
- 41 Familienkommunität SILOAH**
Neufrankenroda / Gutsallee 4
www.siloah-hof.de
Mo-Fr 13-13.45 Uhr
und nach Vereinbarung
Anmeldung Zebufleisch-News-
letter: <https://www.siloah-hof.de/landwirtschaft/zebufleisch-newsletter/>
- 42 Direktvermarktung Rittergut Pieter**
Neustadt a.d. Orla / Pillingsdorfer
Straße 5
0172 / 186 42 67
Do 16-18 Uhr, Sa 10-11 Uhr
- 43 Biohof Scharf**
Ollendorf / Hanfsack 50b
www.biohof-scharf.de
Fr 13.30-17 Uhr, Sa 10-12 Uhr
- 44 Stiftung Finneck – Meine Bio-Gärtnerei**
Rastenberg / Mühlthal 9
www.meine-bio-gaertnerei.de
Mo-Fr 9-14 Uhr
- 45 Öko-Landwirtschaftsbetrieb Wolfram**
Saalburg – Ebersdorf / Raila 13
www.wolfram-raila.de
aktuell keine Direktvermarktung
- 46 Stiftung Lebensgemeinschaft Wickersdorf**
Saalfeld / Wickersdorf 1
www.lebensgemeinschaft-wickersdorf.de
Mo-Fr 8-16 Uhr, Wochenende
nach Vereinbarung
- 47 Esmühle Ershausen**
Schimberg – Ershausen / Provinzial-
straße 100
036 082 / 812 31
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8.30-13 Uhr
- 48 Bioland-Hof Familie Voigt**
Schkölen – Willschütz / Willschütz 13
www.biolandhof-voigt.de
Fr 12-18 Uhr
- 49 somfo – Streuobstmosterei Forner**
Schkölen – Willschütz / Willschütz 15
www.somfo.de
nach Vereinbarung
- 50 Käsespezialitäten Regina Lieb**
Schönhagen / Dorfstraße 12
www.eichsfelder-schnittkaese.de
Mo-Fr 9-12 Uhr
- 51 Biohof Schreiber**
Schwabhausen b. Gotha / Frieden-
straße 1
WhatsApp-Shop: 036 256/869 563
(speichern und in WhatsApp öffnen)
Fr 9-11 Uhr und nach Vereinbarung
- 52 Mosterei Malus und Bio-Gärtnerei Silkerode**
Silkerode / Dorfstraße 18
www.mosterei-malus.de
Do 18-19 Uhr
- 53 Der Bio-Bauer – Daniel Bauer**
Tautendorf / Dorfstraße 13
www.der-bio-bauer.de
nach Vereinbarung (s. Webseite)

- 54 Schlossimkerei Tonndorf**
Tonndorf / Das Schloss 156
www.schlossimkerei.de
Sa+So 11–17 Uhr (im Schlosscafé)
und nach Vereinbarung
- 55 Gemüse-Oase**
Vippachedelhausen / Schillerstraße
(neben der Kleingartenanlage)
www.gemuese-oase.de
Mi 15–18 Uhr (Mai–Okt) und nach
Vereinbarung
- 56 Bunte Beete Biopflanzen e.V.**
Waltershausen / August-Bebel-Straße 4
www.buntebeete.com
Di+Fr 10–18 Uhr, Sa 10–14 Uhr (Mitte
Apr–Ende Mai)
- 57 Nattertal-Ranch**
Weida / Nattermühle 70
www.nattertal-ranch.de
Fr 14–16 Uhr, Sa 9–11 Uhr und
24/7–Selbstbedienungs-Biolädchen
- 58 Gemüsebande**
Weimar / Am Kirschberg 35a
www.gemuesebande.de
Fr 14–17 Uhr (Frühjahr bis Herbst,
nach Verfügbarkeit)
- 59 Lindenberghof Weimar**
Weimar / Baumschulenweg 4a
www.lindenberghof-weimar.de
Di+Fr 13–18 Uhr und Mitte Apr–
Mitte Juni Sa 9–12 Uhr
- 60 Wiegand Manufactur**
Weimar / Jakobstraße 33
www.wiegandweimar.de
Do+Fr 14–18 Uhr, Sa 10–13 Uhr

Bäckereien

- 1 Die Teigmacher –
Bäckerei & Genussladen**
Bad Tabarz / Lauchgrundstraße 4
www.dietegmacher.com
Mo–Fr 7–18 Uhr, Sa+So 7–11 Uhr
- 2 Bäckerei Spiegler**
Bad Tabarz / Reinhardbrunner Straße 41
www.cafehaus-spiegler.de
Mo–Sa 7–18 Uhr, So 7.30–10 + 13–18 Uhr
- 3 Die Teigmacher – Café Brotzeit**
Eisenach / Querstraße 11a
www.dietegmacher.com
Mo–Sa 9–17 Uhr
- 4 Bäckerei Lobenstein**
Erfurt / Damaschkestraße 18
www.cafe-lobenstein.de
Mo–Fr 7–18 Uhr, Sa 7–12 Uhr
- 5 Bäckerei Spiegler**
Erfurt / Wenigemarkt 20
www.cafehaus-spiegler.de
Mo–Sa 8–21.30 Uhr, So 9–20 Uhr
- 6 Brotkultur – Pur**
Föriztal – Judenbach / Alte Handels-
straße 24
www.brotkultur-pur.de
Di–Fr 14–18 Uhr, Sa 7–11.30 Uhr

- 7 Bäckerei Spiegler**
Georgenthal – Gospiteroda /
Kirchgasse 11a
www.cafehaus-spiegler.de
Di–Sa 7–18 Uhr, So 8–18 Uhr
- 8 Das Biobackwerk GmbH**
Gera / Erich-Mühsam-Straße 7
www.das-biobackwerk.de
Di–Fr 6–18 Uhr
- 9 Bäckerei Bergmann**
Kindelbrück – Frömmstedt /
Am Angerberg 1
www.baekerei-bergmann.de
Mo–So 6.30–17.30 Uhr; außerdem
weitere 49 Filialen in ganz Thüringen
- 10 Biohof Gönnamühle**
Lehesten (Kontakt & Öffnungszeiten
s. Hofläden)
- 11 Backhaus Nahrstedt Premium GmbH**
Meiningen / Georgstraße 10
https://nahrstedt.de/hausdesbrotes
Öffnungszeiten: Di–Fr 7–19 Uhr,
Sa 7–17 Uhr
- 12 Stiftung Lebensgemeinschaft
Wickersdorf**
Saalfeld (Kontakt & Öffnungszeiten
s. Hofläden)
- 13 Bioland-Hof Familie Voigt**
Schkölen-Willschütz
(Kontakt & Öffnungszeiten s. Hofläden)
- 14 Brotklappe Weimar**
Weimar / Frauenplan 8
www.brotklappe.de
Mo–So 8–18 Uhr
- 15 Brotklappe Weimar**
Weimar / Trierer Straße 46
www.brotklappe.de
Mo–Do 8–14 Uhr, Fr–So 8–16 Uhr

Marktstände und Verkaufswagen

- 1 Sonnengut Gerster**
(Balgstedt – Dietrichsroda)
www.sonnengut-gerster.de
Erfurt / Domplatz: Sa 7–14 Uhr
- 2 Brotkultur – Pur**
(Föriztal – Judenbach)
www.brotkultur-pur.de
Verkaufswagen: Burgkunstadt,
Coburg, Creidlitz b. Coburg, Erfurt,
Erlangen, Ilmenau, Jena, Kronach,
Lichtenfels, Neuhaus am Rennweg,
Neustadt b. Coburg, Saalfeld, Schleu-
singen, Sonneberg, Suhl, Weimar,
Zella-Mehlis.
Die Zeiten finden Sie auf der
Webseite.
- 3 Caféhaus Spiegler**
(Georgenthal – Gospiteroda)
www.cafehaus-spiegler.de
Verkaufswagen: Altenbergen / Catter-
feld, Fischbach, Gotha, Günthersle-
ben, Ohrdruf, Petriroda, Sättelstädt,
Tambach-Dietharz, Weimar, Win-
terstein.
Die Zeiten finden Sie auf der Webseite.

- 4 Gut Sambach** (Mühlhausen)
www.gut-sambach.de
Wochenmarkt: Bad Langensalza /
Markt am Rathaus: Mi 8–14 Uhr,
Eisenach / Marktplatz: Mi 8–14 Uhr,
Eisenach / Denn's Biomarkt:
Fr 8–14 Uhr, Erfurt / Domplatz: Do+Sa
8–14 Uhr, Gotha / Coburger Platz:
Do 8–14 Uhr, Mühlhausen / Postplatz:
Fr 8–14 Uhr
- 5 Stiftung Lebensgemeinschaft
Wickersdorf** (Saalfeld)
www.lebensgemeinschaft-wickers-
dorf.de
Saalfeld / Marktplatz: Do 8–13 Uhr
- 6 Bioland-Hof Familie Voigt**
(Schkölen – Willschütz)
www.biolandhof-voigt.de
Jena / Marktplatz: Fr 8–15 Uhr,
Sa 8–13 Uhr
- 7 Schlossimkerei Tonndorf** (Tonndorf)
www.schlossimkerei.de
Erfurt / Domplatz: Weihnachtsmarkt
- 8 Gemüsebande** (Weimar)
www.gemuesebande.de
Weimar / Marktplatz: Sa 9–14 Uhr
(Frühjahr bis Herbst)
- 9 Lindenberghof Weimar** (Weimar)
www.lindenberghof-weimar.de
Apolda / Marktplatz: Mi 8–13 Uhr;
Erfurt / Domplatz: Di+Fr+Sa 7–13 Uhr;
Jena / Marktplatz: Di 8–15 Uhr+
Sa 8–13 Uhr;

Milchtankstellen und Verkaufsautomaten

- 1 Honigautomat Ilmtal-Imker Ronny
Mohr**
Bad Berka / MEDIAN Reha-Zentrum –
Adelsberg-Klinik, Erlenweg 2A
www.ilmthal-imker.de
24/7
- 2 Milchtankstelle und Verkaufsauto-
mat der Landgut Weimar Bio GmbH**
Bad Berka – Schoppendorf /
Klosterweg 14
www.biolandgut-weimar.de
24/7
- 3 Biowaren Meister**
Brahmenau / Söllmnitzer Straße 1a
www.bioladen-cafe-meister.com
24/7
- 4 Milchtankstelle Biohof Lehmann**
Dermbund – Alba / Oberalba (am Stall
„Im Grund“)
01 60 / 948 344 61
täglich 6–20 Uhr
- 5 Hofkäserei Burgmühle**
Haina – Gemeinde Nesselal / Zur
Burgmühle 1
www.hofkaeserei-haina.de
24/7
- 6 Honigautomat an der
Avenida-Therme**
Hohenfelden / Am Stausee 1
www.schlossimkerei.de
24/7
- 7 Gut Sambach**
Mühlhausen / Gutsstraße 1
www.gut-sambach.de
24/7
- 8 Eierautomat der Ziegenalm**
Nordhausen / Kranichstraße – Ecke
Engelsburg (gegenüber Eckeingang
Marktpassage)
www.ziegenalm.de
24/7



THÜRINGER BIO-STIMMEN
Nadine Huwe, Gemüsegarten Eichsfeld
(Bodenrode - Westhausen)

Mein Herz schlägt für regionale und alte Gemüsesorten
ohne Chemieinsatz, denn auch mit Beikräutern wächst
mein Gemüse.

- 9 **Soft- und Gemüsehaltestelle**
Silkerode / ehemaliges
Bushaltestellenhäuschen
www.mosterei-malus.de
24/7 (Mai-Okt)
- 10 **Direktvermarktung Rittergut Pieter**
Wilhelmsdorf / Campingplatz
Portenschmiede
0172 / 186 42 67
24/7

Großhandel / Marktgemeinschaften

- 1 **Ökomarktgemeinschaft
* Thüringen / Sachsen GmbH & Co. KG**
Braunichswalde / Hauptstraße 19
www.oekomarktgemeinschaft.de
- 2 **Naturkost Erfurt GmbH**
Erfurt / Mühlweg 16
www.naturkost-erfurt.de
- 3 **NaKoRegio GmbH & Co KG**
Nobitz – Zehma / Zehma 34a
www.nakoregio.de
- 4 **Marktgemeinschaft ÖKOFLUR
GmbH**
Nottleben / Im Flattich 6a
www.oekoflur.de

Bio-Gastronomie und -Catering

- 1 **Buffet:ok**
* Altengönna / Gönnabach 2
www.buffet-ok.de
- 2 **Markus-Gemeinschaft e.V.**
An der Schmücke /
Hauterodaer Straße 1
www.markus-gemeinschaft.de
- 3 **Hof-Café und Pension Hof
Sickenberg**
Asbach – Sickenberg (Kontakt s.
Hofläden)
- 4 **Die Teigmacher – Café Lesehalle**
Bad Tabarz / Theo-Neubauer-Park 2
www.dietegmacher.com
- 5 **Biowaren Meister**
Brahenau (Kontakt s. Hofläden)
- 6 **Käselädchen. Ziegenkäse vom Hof
Rösebach**
Creuzburg (Kontakt s. Hofläden)
- 7 **Bio-Bistro und Bio-Hotel auf dem
Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn**
Creuzburg (Kontakt s. Hofläden)
- 8 **Die Teigmacher – Café Brotzeit**
Eisenach (Kontakt s. Bäckereien)
- 9 **Bistro organics**
Erfurt (Kontakt s. (Bio-)Läden)
- 10 **BioKaufladen Clärchen – Biocafé
& Bistro**
Erfurt (Kontakt s. (Bio-)Läden)
- 11 **LandMarkt Erfurt**
Erfurt (Kontakt s. (Bio-)Läden)
- 12 **Kastanienhof**
Erfurt / Zur Lachmühle 3
www.kastanienhof-erfurt.de
Sa+So 8–11 Uhr (nach Voranmeldung)
- 13 **Bäckerei Spiegler**
Erfurt (Kontakt s. Bäckereien)
- 14 **Bäckerei Spiegler**
Georgenthal – Gospiteroda
(Kontakt s. Bäckereien)
- 15 **Café & Bistro Kornapfel
„Dein Bioladen“**
Gera (Kontakt s. (Bio-)Läden)
- 16 **Bistro im Biomarkt Naturata**
Gera (Kontakt s. (Bio-)Läden)

- 17 **keferkueche**
Ilmenau / Am Vogelherd 90
www.keferkueche.de
- 18 **Bäckerei Bergmann**
Kindelbrück – Frömmstedt
(Kontakt s. Bäckereien)
- 19 **bioladen*Saskia Ender**
Meiningen (Kontakt s. (Bio-)Läden)
- 20 **Hofcafé auf Gut Sambach**
Mühlhausen (Kontakt s. Hofläden)
- 21 **WERK 5 Bioküche GmbH**
Münchenbernsdorf / Geraer Straße 30
www.werk5-bio.de
- 22 **Hofladen Christin Jung**
Schmalkalden (Kontakt s. (Bio-)
Läden)
- 23 **mobio. mobiles Bio-Bistro und
-Catering**
Stadttilm / Erfurter Straße 40
www.mein-mobio.de
- 24 **EVG BioFrische-Bistro Kirschberg**
Weimar (Kontakt s. (Bio-)Läden)
- 25 **Bio-Suppenbar Estragon**
Weimar / Herderplatz 3
www.bioweimar.de
- 26 **Café und Restaurant Jelo**
Weimar / Kaufstraße 26
www.jeloweimar.de
- 27 **Bio-Hotel Kipperquelle**
Weimar / Kippergasse 20
www.kipperquelle-weimar.de
- 28 **Restaurant und Café GRETCHENS**
Weimar / Seifengasse 8
www.gretchensweimar.de
- 29 **Brotklappe Weimar**
Weimar (Kontakt s. Bäckereien)
- 30 **Bio-Seehotel Zeulenroda**
Zeulenroda – Triebes /
Bauerfeindallee 1
www.bio-seehotel-zeulenroda.de

Bio-Kisten-Lieferservice

- 1 **Buffet:ok – Gönnataler
Putenspezialitäten GmbH**
Altengönna (Kontakt s. Bio-Catering)
- 2 **Naturhof Egendorf**
Blankenhain (Kontakt s. Hofläden)
- 3 **Gemüsegarten Eichsfeld**
Bodenrode – Westhausen
(Kontakt s. Hofläden)
- 4 **Ökomarktgemeinschaft Thürin-
gen / Sachsen GmbH & Co. KG**
Braunichswalde
(Kontakt s. Marktgemeinschaften)
- 5 **Biokiste Eisenach**
Eisenach (Kontakt s. (Bio-)Läden)
- 6 **Grashüpfer BioKost Reinhard
Nitschke**
Eisenach / Werneburgstraße 12
www.grashuepfer-biokost.de
- 7 **Bioladen Jena**
Jena (Kontakt s. (Bio-)Läden)
- 8 **Naturkost Mühle Teresa Büschleb**
Leinefelde – Worbis
(Kontakt s. Hofläden)
- 9 **Biohof Scharf**
Ollendorf (Kontakt s. Hofläden)
- 10 **Bioland-Hof Familie Voigt**
Schkölen – Willschütz
(Kontakt s. Hofläden)
- 11 **Mosterei Malus und Bio-Gärtnerei
Silkerode**
Silkerode (Kontakt s. Hofläden)

Solidarische Landwirtschaft (SOLAWI)

- 1 **Mitmachgarten Regiola**
Berga – Wünschendorf
www.gruenholz-berga.de
- 2 **Gemüseinsel**
Dietzenrode – Vatterode
www.solawi-gemueseinsel.com
- 3 **Solidarische Landwirtschaft
Dorndorf – Steudnitz**
Dornburg – Camburg
https://www.instagram.com/solawi_dorndorf/
- 4 **Gemüsewerkstatt Grünschnabel**
Drei Gleichen – Cobstadt
www.gemuesewerkstattgruenschnabel.de
- 5 **SoLaWi Tonndorf**
Tonndorf
www.solawi-tonndorf.de
- 6 **Gemüse-Oase**
Vippachedelhausen
www.gemuese-oase.de
- 7 **Bauernhof Ennenbach / SoLaWi
Naehrboeden**
Wasungen – Unterkatz
www.bauernhof-ennenbach.de
- 8 **Gemüsebande**
Weimar
www.gemuesebande.de
- 9 **Gärtnerhof Wildwuchs**
Werra-Suhl-Tal – Fernbreitenbach
www.gaertnerei-wildwuchs.de

In eigener Sache

Thüringer
ökoherz



Määhga, dass Du Dich für Ökolandbau interessierst

Eine Mitgliedschaft im Thüringer
Ökoherz e. V. ermöglicht z.B.:

- mehr Thüringer Bio-Produkte aus der Region
- bewusste Zukunftsgestaltung
- mehr Biodiversität und Lebensraum für Tiere und Pflanzen
- mehr Bio in öffentlichen Einrichtungen
- gute Vernetzung und Information
- Thüringer Bio für alle

Ihr findet toll, was wir machen?
Unterstützt unsere Arbeit

Jetzt Mitglied werden!



**Nah-Pur e.V.**

Herrenstraße 6
99947 Bad Langensalza
www.nah-pur.de

Ein Laden, der verbindet

NAH·PUR schreibt seine eigene Erfolgsgeschichte

Seit 2020 gibt es in Bad Langensalza etwas ganz Besonderes, nämlich einen Bio-Regional-Unverpackt-Mitmachladen. Bei Kerstin Jenzewski und Petra Bläß, die sich hier engagieren, haben wir nachgefragt, was es damit auf sich hat.



Sara Flügel vom Thüringer Ökoherz e.V. (re.) hat Petra Bläß und Kerstin Jenzewski in Bad Langensalza besucht und war beeindruckt von ihrer Motivation, ihrem Engagement und dem tollen Laden, den die beiden gemeinsam mit vielen anderen auf die Beine gestellt haben.

Wer steckt hinter „Nah-Pur“, und was war die Motivation, in Bad Langensalza einen Naturkostladen zu gründen?

Kerstin Jenzewski: Schon der Start unseres Ladens war etwas Besonderes: Nick Böttner kam aus Leipzig nach Bad Langensalza. Dort hatte er das Angebot an Bio-Läden genossen; hier fand er nichts dergleichen. Das wollte er ändern. Seine damalige Freundin hatte die Idee, Aushänge mit einem Beteiligungsauftrag in der Stadt zu verteilen und zu schauen, was passiert. So hat sich 2019 unsere Gruppe gefunden. Wir waren zu zehnt, und schnell war klar, dass wir einen Laden gründen wollten, in dem es fast ausschließlich Bio-Produkte gibt und möglichst vieles aus der Region. Bei der Namensfindung waren uns genau diese beiden Aspekte wichtig – und so entstand der Name „Nah-Pur“. Nah steht für die Regionalität und Pur für die ökologische Herkunft.

Wir wollten zunächst eine Genossenschaft gründen, merkten aber schnell, dass uns der bürokratische Aufwand und das finanzielle Risiko zu groß würden, und wählten daher dann doch den Verein als Rechtsform. Wir entscheiden alles gemeinsam, was zwar gerade im Aufbauprozess einige Zeit in Anspruch genommen hat, aber im Nachhinein sehr gut war.

Wie ging es weiter?

Petra Bläß: Nach der Namensfindung und der Vereinsgründung machten wir uns auf die Suche nach einem geeigneten Ladenstandort, was aufgrund der fehlenden Eigenmittel sehr schwierig war. Schließlich sind wir an den alten Eisenwarenladen

in der Herrenstraße gekommen. Bei der Erstbesichtigung haben wir die bauliche Substanz gar nicht so stark wahrgenommen. Aber wir waren uns alle sicher, dass das unser Ladengeschäft wird. In einer Crowdfunding-Kampagne konnten wir 36.000 Euro sammeln, und dann hat jede*r geleistet, was möglich war. Und wir haben viel Unterstützung erfahren. Der Klempner hat z. T. in Eigenleistung Arbeit übernommen; der ehemalige Chef der Fensterfirma TMP, Herr Helbing, hat uns nicht nur gut gecoacht, sondern sogar die gesamte Fensterfront gesponsert. Unsere Käsetheke haben wir gebraucht von einem anderen Laden in Leipzig übernommen. Den Tresen haben wir aus den zu ersetzenden Dielen gebaut, die von lieben Spendern übergebenen alten Holz-möbel selbst aufgearbeitet. Das Sofa hat der Klempner spendiert, den Kühlschrank die Firma Voelkel; den Kaffeeautomaten haben wir kostenfrei über Frau Kaminsky zur Verfügung gestellt bekommen, und für die Küche gab es einen 50-%-Zuschuss von der Firma Jäger aus Oberdorla. Diese Hilfsbereitschaft zu erleben, war großartig!

2020 war es dann soweit: Ihr konntet den Laden eröffnen!

Kerstin Jenzewski: Ja. Durch die Pandemie hat sich unsere Eröffnung hingezogen, und wir konnten erst ein halbes Jahr später als geplant starten. Am 17. November 2020 ging es dann aber schließlich offiziell los. Schnell hat sich ein fester Kundenstamm entwickelt. Einer der ersten war Schloss Goldacker in Weberstedt (Unstrut-Hainich). Inzwischen hilft uns die große Bestellung des Nationalparks Hainich für zwei Jugendcamps



seit Jahren immer über das Sommerloch. Von der benachbarten Reha-Klinik kommen regelmäßig neue Kund*innen, denen Bio-Qualität wichtig ist und die uns immer finden. Wir fertigen auch Präsentkörbe für das Hufeland-Klinikum Bad Langensalza und Firmen in der Umgebung an. Solche Kontakte und regelmäßigen Abnehmer sind sehr wichtig für uns.

Leider sind wir trotzdem schnell an finanzielle Grenzen gestoßen. Wir mussten unseren Koch entlassen und die bestehenden Stellen – eine volle und zwei Minijob-Stellen – in ehrenamtliche Stellen umwandeln. Wir haben unsere Öffnungszeiten reduziert und sind ein „Mitmach-Laden“ geworden. Das bedeutet, dass uns Menschen Zeit schenken können. Für eine Mitgliedschaft sollte das eine Stunde pro Woche sein. Wer voll berufstätig ist oder aus anderen Gründen keine Zeit schenken kann, kann für monatlich 15 € (Single-Haushalt) bzw. 25 € (Familien-Haushalt) Mitglied bei uns werden. Damit können wir einen Teil der Miete sichern. Insgesamt sind wir aktuell 30 Menschen die sich ein bis fünf Stunden pro Woche oder auch mehr im Laden engagieren – vom Verkauf übers Auspacken bis hin zum Social-Media-Auftritt. Die Altersstruktur reicht von 15 bis 88 Jahren – im Prinzip sind wir also ein Mehrgenerationenhaus.

Euer Schwerpunkt im Sortiment liegt auf biologischen, regionalen und möglichst unverpackten Lebensmitteln und Mitteln zum Leben. Woher bezieht Ihr die Produkte, und wie kommt das Angebot bei Euren Kund*innen an?

Petra Bläß: Unser Lieferant ist vor allem Naturkost Erfurt, die uns auch in der Gründungsphase viel unterstützt und beraten haben. Wir nehmen aber auch Gemüse, Kartoffeln oder Honig als regionale, nicht zertifizierte Produkte von Bauern und



Mitmachen erwünscht!

Damit der Laden gut läuft, sind immer helfende Hände nötig. Hierbei gibt es drei Hauptbereiche:

Ladenöffnung

Wenn der Laden geöffnet wird, müssen v.a. Frischwaren eingeräumt, Sitzgelegenheiten aufgestellt und Ware ausgepackt werden. Vor allem Montag und Donnerstag früh, wenn Ware geliefert wird, gibt es hier einiges zu tun.

Ladenschluss

Beim Ladenschluss fallen viele Kleinigkeiten an, vom Wegräumen der Sitzgelegenheiten über das Einlagern der Frischwaren bis hin zum Spülen und Kehren.

Kassendienst

Die Arbeit an der Kasse ist besonders verantwortungsvoll und bedarf einer gewissen Einarbeitungszeit.



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Anett Kulka-Panek, Vorstand LandMarkt Erfurt eG

» Wir kochen und backen mit Bio-Lebensmitteln, weil das für uns die einzig richtige Art der Ernährung ist. So nah wie möglich. So frisch wie möglich.



Regio Südost

**Dein Lieblingsplatz
wartet auf dich.**

Steig ein.

bahn.de/thueringen

Wir fahren für:





Bäuerinnen aus der Gegend auf und verkaufen sie mit einem entsprechenden Hinweis. Nachhaltige Wasch- und Reinigungsmittel haben wir ebenso im Sortiment wie Kosmetika. Außerdem gibt es regionale Keramik und andere ausgewählte Geschenke.

Manche neue Waren kommen zunächst in Kommission in unseren Laden, um zu sehen, wie gut sie bei unseren Kund*innen ankommen. Eine ganze Zeit lang hat die Bäckerei Esche aus Bad Langensalza in Bio-Qualität für uns gebacken. Da wir aber immer wieder Brote übrigbehalten haben, mussten wir die Backwaren schweren Herzens wieder aus dem Sortiment nehmen. Von GEBANA bekommen wir Südfrüchte aus Griechenland, die nicht der Norm entsprechen und nicht von Supermärkten angenommen werden. Die sehen dann schon mal speziell aus, aber das ist eine unschlagbare Qualität.

Manche Kund*innen schätzen v.a. unsere unverpackten Lebensmittel, also z.B. Getreide, Nüsse, Trocken- oder Hülsenfrüchte. Ein Alleinstellungsmerkmal über Bad Langensalza hinaus sind unsere Käsetheke mit einer vielfältigen und hochwertigen Bio-Käseauswahl und die Nussmühle von Supernatural, mit der sich eine 100%ige Nusscreme frisch pressen lässt. Beides kommt bei unserer Kundschaft sehr gut an – und von beidem kann natürlich auch gekostet werden.

Nah-Pur ist ein Naturkostladen und zugleich mehr als das ...

Petra Bläß: Das stimmt! Der Laden ist nicht einfach ein Laden, sondern ein lebendiger sozialer Treffpunkt, und das Miteinander ist schon besonders, auch mit unserer Kundschaft. Es gibt regelmäßig Veranstaltungen hier, wie Lesungen, Handarbeit oder Kochabende, wobei das meiste auf Spendenbasis läuft. So kann jede*r das geben, was für ihn oder sie möglich ist.

Schön ist auch das Miteinander im Team: Immer montags haben wir

ein Helferfrühstück und freitags ein gemeinsames Kaffeetrinken. Es gibt Leute, die mit ein paar Stunden anfangen und mittlerweile ganze Schichten übernehmen. Wir haben Menschen, die Schwierigkeiten im Leben haben und nicht auf dem ersten Arbeitsmarkt arbeiten können – und jetzt selbstbewusst im Verkauf stehen. Das Geben und Nehmen in unserem Ladenteam ist wirklich unglaublich.

Wagen wir einen Blick in die Zukunft: Welche Wünsche habt Ihr für Euren Laden?

Kerstin Jenzewski: Seit 2020 haben wir unser Konzept immer mehr erweitert. So gibt es inzwischen auch ein Suppenangebot und ein Café. Diesen gastronomischen Bereich werden wir sicher weiterentwickeln – das zeichnet sich gerade schon ab. Wir wünschen uns in Zukunft noch mehr regelmäßige Stammkund*innen und auch größere Betriebe und Unternehmen, die bei uns bestellen. Unser Ziel ist es, dass wir irgendwann so viel Gewinn erwirtschaften, dass wir davon Mitarbeitende bezahlen und damit auch unsere Öffnungszeiten ausweiten können. Jetzt freuen wir uns erstmal, dass Ende 2025 unser Kredit ausgelaufen ist und wir somit komplett schuldenfrei sind.

In den zurückliegenden Jahren gab es so manche Hürde, aber als Team konnten wir sie gemeinsam alle meistern. Auch wenn der Laden viel Arbeit macht, ist es doch total beglückend, was dabei herauskommt. Aufgeben ist daher auf jeden Fall keine Option. Ich möchte niemals diese Pforte hier schließen. ●

WIR TRAGEN
BIO WEITER
MIT ÖKO-WISSEN, NETZWERK
UND ERFAHRUNG

WEITERE INFOS HIER:



WERDE TEIL DES GRÜNEN WANDELS

STUDIERE GÄRTNERISCHEN PFLANZENBAU AN DER FACHHOCHSCHULE ERFURT



THÜRINGER **BIO** *Lieblinge*



FiNK – alkoholfreies Bio-Bier mit Charakter von **OBSTNATUR (WEIMAR)**

Mit FiNK bringt ObstNatur seine dritte Biersorte auf den Markt. Das alkoholfreie Bier setzt sich wohltuend vom Gewöhnlichen ab. Eine fein abgestimmte Komposition aus verschiedenen Bio-Hopfen verleiht ihm seinen kräftigen, vollmundigen Geschmack – alkoholfrei (<0,5 Vol. %), aber mit echtem Biercharakter. Die FiNK-Basis bildet hochwertige Bio-Gerste aus Thüringen. In der Rhöner

Traditionsmälzerei in Mellrichstadt wird diese sorgfältig vermälzt. Gebraut wird das Bier in der Rosenbrauerei in Pößneck. Seit Mai 2025 ist FiNK in Thüringer Naturkostläden und ausgewählten Einzelhandelsgeschäften erhältlich.

www.obstnatur.de

Geschälte Kartoffeln und Möhren

von der **LEBENSILFGE
GERA – STANDORT BIO-
HOF AGA (GERA)**

Für Anbieter von Außer-Haus-Verpflegung und andere, die Mahlzeiten in größeren Mengen zubereiten, ist es wichtig, dass jeder Handgriff sitzt – oder dass sich Handgriffe einsparen lassen. Eine tolle Option sind hier die geschälten Bio-Kartoffeln und -Möhren, die es seit 2025 vom Biohof Aga gibt.

Aufbereitet werden sie durch Menschen mit Behinderungen, die so eine sinnstiftende und wertgeschätzte Arbeit im Bereich der ökologischen Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung finden. Die fertig vorbereiteten Produkte gehen über Naturkost Erfurt an Naturkostläden und Bio-Märkte in ganz Thüringen – frisch, regional und fair produziert.

www.lebenshilfe-gera.de



Frisches Gemüse

vom **BIOHOF ROSS UND RETTICH (BÜCHELOH)**

Gesunde, wohlschmeckende Lebensmittel, gesunde Böden und ein respektvoller Umgang mit Natur, Tier und Mensch – diesen Zielen haben sich Christiane und Frank Risch verschrieben. Auf ihren Feldern rund um Bücheloh bei Ilmenau bauen sie verschiedene Kartoffelsorten und Feldgemüse wie Möhren, Rote Beete, Zwiebeln, Kürbisse, Lauch, Sellerie, Mangold, Zucchini, Pastinaken, Schwarzwurzel und Salat an. Statt mit großen Maschinen bewirtschaften sie dabei das Land mit dem Pferdeflug. Das ist anstrengend, aber der Boden dankt's – und das schmeckt man auch! Zu kaufen gibt es das Gemüse – ebenso wie Eier aus Mobilstallhaltung – direkt ab Hof.

https://www.instagram.com/bio_rossundrettich_buecheloh

Hähnchen

von der **WAESTEMER WEIDEWIRTSCHAFT
(KALTENNORDHEIM)**

Gehaltvoll, saftig, fest und überaus wohlschmeckend: Mit dem Hähnchenfleisch von der Waestemer Weidewirtschaft kommen Geflügelliebhaber *innen ganz auf ihre Kosten! Die Tiere leben – wie der Name des Hofes schon sagt – in Weidehaltung auf bunten Rhöner Kräuterwiesen. Sie gehören einer langsam wachsenden Rasse an, so dass sie ihr Schlachtgewicht von 2,5 kg statt nach sechs erst nach zwölf Wochen erreichen. Dies gepaart mit dem frischen Gras und hochwertigem regionalen Bio-Futter macht das Fleisch zu einem besonderen Genuss. Die Schlachtung erfolgt regional. Zu kaufen gibt es die Hähnchen neben Eiern, Nudeln und Weihnachtsgänsen im Hofladen in Kaltennordheim.

www.weidewirtschaft.de



Schafkäse

vom **STIFTSGUT
WILHELMSGLÜCKSBRUNN**

Cremig-mild und dennoch würzig – so schmecken die verschiedenen Hart-, Schnitt- und Weichkäsesorten, die in der Käsemanufaktur auf dem Stiftsgut Wilhelmsglücksbrunn aus der Milch der hofeigenen Lacaune-Schafe entstehen. Das besondere Aroma verdanken sie dem Fettgehalt von i.d.R. mindestens 6%, der monatelangen Reifung und der Pflege und Veredelung durch die Käsemeisterin und die inklusiven Mitarbeitenden. Den Käse und viele weitere eigens auf dem Hof produzierte Leckereien gibt es ganzjährig im Hofladen mit integriertem Bistro und in vielen Thüringer Bioläden. Für Geschäftskund*innen werden gern Anfragen über die Webseite angenommen.

www.wilhelmsgluecksbrunn.de



Bio-Wein

vom WEINGUT DER VEREINIGTEN
KIRCHEN- UND KLOSTERKAMMER
(ERFURT)

Mit einem Weingut und dem Weinberg auf der „Pfaffenlehne“ greift die Vereinigte Kirchen- und Klosterkammer eine bereits im Mittelalter bestehende Tradition wieder auf: den Weinbau in Erfurt. In den zurückliegenden Jahren wurden so auf 7,6 ha 37.000 Reben gesetzt, v.a. Riesling, Chardonnay und Spätburgunder, daneben auch Viognier und Goldmuskateller. Aus den Trauben entstehen – so der Anspruch des Winzers Tom Andrä – unnachahmliche Bio-Weine mit Finesse, Eleganz, Tiefgründigkeit und einer Spur Überraschung. Kosten lohnt sich also! Aktuell gibt es den Wein in den Räumen der Vereinigten Kirchen- und Klosterkammer in Erfurt und im Online-Shop.

www.wein-thueringen.de



Legumino

von ASTAXA
(RITSCHENHAUSEN)

Im familiengeführten Unternehmen Astaxa GmbH werden Hülsenfrüchte unter der Marke LEGUMINO küchenfertig aufbereitet und bringen so auch dann, wenn's mal schnell gehen muss, Geschmack und beste Inhaltsstoffe auf den Tisch. Drei Produkte gibt es in Bio-Qualität. Da sind einerseits vorgegarte und knusprig getrocknete Kichererbsen sowie rote Kidney-Bohnen, die sich perfekt für Salate, Suppen und Pfannengerichte eignen – oder auch als gesunder Snack zwischendurch. Das dritte ist ein goldschimmerndes Mehl aus roten Linsen, das Brot- und Kuchenteig, Soßen, Suppen, Pürees und Aufstriche mit seinem milden, leicht nussigen Geschmack und seinem hohen Eiweißgehalt bereichert. Die LEGUMINO-Produkte sind über den Online-Shop, in einigen regionalen kleinen Läden und auf ausgewählten Messen und Veranstaltungen erhältlich.

www.legumino.de



Einkornbrot

vom GUT SAMBACH (MÜHLHAUSEN)

Das mit dem Thüringer Bio-Preis ausgezeichnete Einkornbrot vom Gut Sambach kommt mit einem süßlich-nussigen Geschmack, saftiger Konsistenz und vielen gesunden Inhaltsstoffen daher. Es besteht im Wesentlichen aus Einkorn, einem Urgetreide, das auf den hofeigenen Feldern wächst und mit viel Sorgfalt und fachlichem Wissen von Hand in der eigenen Backstube verarbeitet wird. Die Bäckerin arbeitet mit Quellstücken, d.h. das ganze Korn wird heiß gequollen und anschließend im Teig verknetet. So werden die wertvollen Eiweiße, Mineralstoffe und Spurenelemente wie Magnesium, Zink und Eisen besonders wirksam. Dank Sauerteig ist das Brot nicht nur gut bekömmlich, sondern hält sich auch länger. Gemeinsam mit anderen täglich frischen Backwaren und vielfältigen weiteren Produkten gibt es das Einkornbrot im Hofladen und auf den Wochenmärkten in Eisenach, Erfurt und Mühlhausen.

www.gut-sambach.de

Honigvielfalt

von der IMKEREI GUNTERBUNT (LINDEWERRA)

Malerisch am Werrabogen im Dreiländereck liegt Lindewerra, wo Lisa und Gunter Beyer mit ihren Mitarbeiter*innen und 600 Bienenvölkern mit viel Hingabe und liebevoller Aufmerksamkeit ihre Bioland-Imkerei Gunterbunt betreiben. Es ist eine Wanderimkerei, d.h. im Frühjahr sammeln die Bienen den ersten Honig in der näheren Umgebung, und danach wird ein Teil von ihnen an verschiedene, vorzugsweise naturbelassene Plätze in ganz Deutschland gebracht, um sortenreinen Honig zu ernten. Das Ergebnis sind neun verschiedene Honigsorten mit ganz individuellem Geschmack, der von der sehr hellen, cremig-milden Frühjahrsblüte bis hin zur dunklen, kräftig-malzigen Tanne reicht. Seit einigen Jahren gibt es den Gunterbunt-Honig im Mehrwegglas. Kaufen kann man ihn in verschiedenen Bioläden in der Region; auf Anfrage kann er auch verschickt werden.

www.imkerei-gunterbunt.de

Welches ist Ihr Thüringer Bio-Lieblingsprodukt? Und weshalb?
Schreiben Sie uns: biothuer@oekoherz.de

Blaumohn

vom BIOHOF MAROLD (MITTELSÖMMERN)

Jedes Jahr im Juni verwandeln sich einige Felder rund um Mittelsömmern in ein beeindruckendes violettes Blütenmeer. Es ist Blaumohn, der dort dem Auge Freude und den Insekten eine Nahrungsquelle bietet. Seit 1996 baut der Biohof Marold diese alte Kulturpflanze bereits an. Das Erntegut wird speisefertig bis zum Backmohn aufbereitet oder zu leckerem Mohnöl verpresst. Mild-nussig im Geschmack ist Mohn eine feine Zutat für süße und herzhaft gebäckte Stücke, aber auch im Müsli, Dessert, Smoothie oder Salat kommt sein Aroma gut zur Geltung. Zugleich können die winzigen dunkelblauen Samen mit einem Reichtum an Vitaminen, Mineralstoffen, ungesättigten Fettsäuren und Proteinen punkten.

Zu kaufen gibt es Mohnöl und Backmohn vom Biohof Marold im Hofladen sowie in einigen Thüringer Bioläden.

www.bio-marold.de



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Anja Waldmann, Waldmann – Büro für Gestaltung Weimar

Was ich gestalte, soll Sinn ergeben – deshalb arbeite ich mit meinen Kollegen für Menschen, NGOs und Unternehmen, die für Bio leben.


Jugendherberge Lauterbach / Thüringen

„Urwald-Life-Camp“

Harsbergstraße 4

99826 Lauterbach / Thüringen

[https://www.jugendherberge.de/jugendherbergen/](https://www.jugendherberge.de/jugendherbergen/lauterbach-thuer/)
[lauterbach-thuer/](https://www.jugendherberge.de/jugendherbergen/lauterbach-thuer/)

Wo die Wildnis beginnt

DAS URWALD-LIFE-CAMP auf dem Harsberg

Dort, wo oberhalb von Lauterbach und Bischofroda der Nationalpark Hainich beginnt, lädt das Urwald-Life-Camp auf dem Harsberg dazu ein, Nächte (fast) in der Wildnis zu verbringen, die Natur zu erkunden, Projekte in Angriff zu nehmen, sich in die Stille zurückzuziehen oder neuen Begegnungen zu öffnen. Volker Harting, der die Jugendherberge gemeinsam mit seiner Frau leitet, gibt Einblicke in das vielfältige Angebot und zeigt, wie sich ein solcher Ort nachhaltig entwickeln lässt.

Dass Volker Harting Jugendherbergsvater werden würde, war ihm zwar nicht gerade in die Wiege gelegt, deutete sich aber bereits in seiner Schulzeit an, als er auf einer Klassenfahrt entschied, seinen Zivildienst später in einer Jugendherberge zu absolvieren. Die Wahl fiel auf die Jugendherberge auf dem Ettersberg in Weimar. Während des Studiums jobbte er weiter dort, lernte seine spätere Frau kennen, und als beide 2008 den Studienabschluss in der Hand hielten, hatten sie schon so viel Erfahrung gesammelt, dass ihnen die Leitung der erst 2006 eröffneten Jugendherberge in Lauterbach anvertraut wurde. Seitdem sind Hartings Jugendherbergseltern und prägend für die Entwicklung des 4,5 ha großen Geländes auf dem Harsberg und das dortige Übernachtungs- und Programmangebot.

Über 8.000 Gäste nehmen dieses alljährlich in Anspruch. Viele von ihnen sind Schulklassen. Für Familien, die in Deutschland verstreut leben, bieten die zentrale Lage und räumlichen Kapazitäten perfekte Rahmenbedingungen für ein Familientreffen. Und oft sind auch Gruppen da, um an Projekten zu arbeiten. „Die Leute kommen mit Tanzprojekten oder Trommelworkshops, Azubi-Seminaren, Kettensägenlehrgängen oder Pilzberatungen, und wir hatten auch schon Rollenspieltreffen mit hundert Teilnehmenden in Gewandung oder Furry People hier, also Menschen, die sich als Pelztiere verkleiden. Wir bieten einen Ort, wo man ein Vorhaben bearbeiten kann, egal, wie außergewöhnlich es ist. Dabei lernen wir selbst so viel Neues kennen – das bereichert uns sehr!“

Bildung trifft Abenteuer

Wer kein eigenes Projekt mitbringt, kann die Jugendherberge einfach als Erholungsort und Ausgangspunkt für Ausflüge in die reizvolle Umgebung nutzen (→ *Tipps hierfür auf Seite 48f.*). Gerade für Schulklassen und andere Jugendgruppen gibt es aber auch ein hochwertiges Programmangebot, das individuell zusammengestellt oder als Pauschalangebot gebucht werden kann. Dessen Leitmotiv ist Bildung für nachhaltige Entwicklung mit den Schwerpunkten „Natur entdecken“, „Gemeinschaft erleben“, „Nachhaltigkeit lernen“ und „Starke Menschen werden“.

Das Naturerlebnis ergibt sich schon durch die Lage am Nationalpark. „Die Kinder und Jugendlichen lernen Besonderheiten des Urwalds kennen. Sie erfahren, wie und weshalb sich die Biodiversität hier anders entwickeln kann als in einem Wirtschaftswald. Und sie

STECKBRIEF

33 × 2- bis 8-Bett-Zimmer
mit Dusche und WC

8 Tagungs- und Seminarräume
(30–420 m²)

mit weitreichender Tagungs-
und Musikausstattung

Campingplatz
mit Sanitäranlagen

Baumhausdorf

Tipidorf

Nationalparkinformation

Erlebnisorte:

→ Niedrigseilgarten
mit Reflexionsraum

→ Freiluftarena

→ Wald mit Urwald-Lounge

→ Wildkatzen-Spielplatz



erleben, wie erholsam es für uns als Menschen und für unseren Planeten ist, wenn man die Natur an ein paar Stellen einfach mal sein lässt.“

Wer „mehr“ will, kann auch eine Wildnisübernachtung buchen. Nach einer behutsamen Einführung in die damit verbundenen Anforderungen geht es mittags in den Wald. Dort schlägt die Gruppe das Lager auf, kocht gemeinsam Abendessen, gibt sich den nächtlichen Urwaldgeräuschen hin und kehrt nach dem Frühstück geschafft wieder zur Jugendherberge zurück. „Das ist für viele ein einzigartiges Erlebnis und sorgt dafür, dass junge Leute unglaublich wachsen können.“

Ein weiteres Aushängeschild ist „NAKUNDU – Abenteuer im Hainichland“. In Form eines überdimensionalen Spiels mit der Waldtour „Lokal wandern, global lernen“, Experimenten und Brettspiel- und Quizelementen lernen die Teilnehmenden Besonderheiten der Natur und der Region kennen und werden angeregt, ihren persönlichen Lebensstil kritisch zu beleuchten. Den krönenden Abschluss bildet eine aufwendig inszenierte Gameshow. In vielen Angeboten geht es um Teamorientierung, so z. B. beim Klettern im Niedrigseilgarten oder beim

„Das Angebot der **Abenteuerübernachtung** ist etwas Außergewöhnliches, selbst in Jugendherbergen. Unsere Baumhäuser sind einfache Hütten auf Stelzen ohne Wasser, Strom und Licht, so dass man richtig in der Natur übernachtet – und das ist für viele Gäste ein ganz besonderes Erlebnis. Wenn Gruppen über mehrere Tage bleiben, verändern sich durch die Abwesenheit von Technik der Tag-Nacht-Rhythmus, die Lebensweise, die Gemeinschaft. Das ist beeindruckend!“

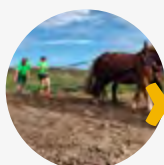
Naturpark-Triathlon mit Radtour, Schlauchbootfahrt und Wanderung. Hier gilt es, in der Gruppe gut zusammenzuarbeiten. Zugleich erleben die Teilnehmenden, dass es einen Unterschied macht, ob sie sich einbringen oder nicht, und erfahren so Selbstwirksamkeit.

Anlässlich der Auszeichnung des Amts Creuzburg als PEFC-Waldhauptstadt ist 2025 in Kooperation mit dem Forstamt Hainich-Werratal und Pollmeier Massivholz ein weiteres Programm zur Berufsfeldorientierung hinzugekommen. Junge Leute ab der 9. Klasse erhalten hier spannende

Einblicke ins Forsthandwerk, in nachhaltige Waldbewirtschaftung und in Europas größtes Laubholzsägewerk.

Gelebte Nachhaltigkeit

Mit diesem vielfältigen Angebot ist die Lauterbacher Jugendherberge als außerschulischer Lernort anerkannt. Seit 2020 ist sie zudem stolzer Träger des Thüringer Qualitätssiegels „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ (→ [weiterlesen auf Seite 6.](#)). Diese schlägt sich aber nicht nur im Programmangebot nieder, sondern durchdringt inzwischen weite Bereiche der Jugendherberge. So thront seit 2024 eine große PV-Anlage

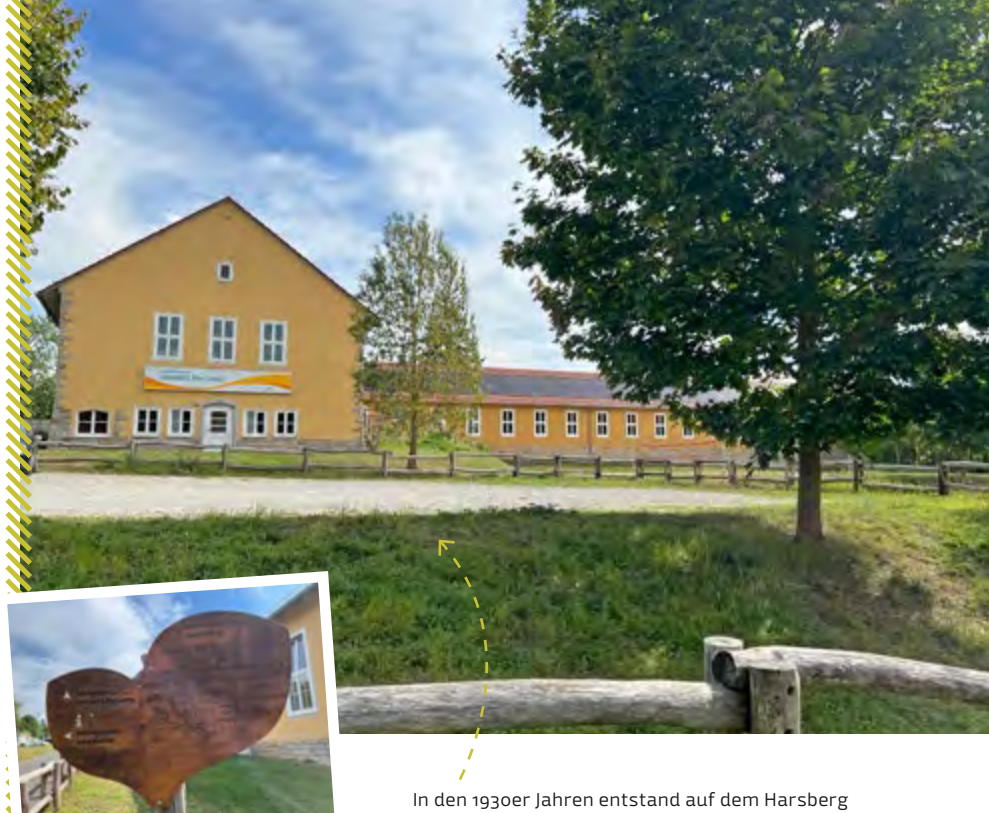


THÜRINGER BIO-STIMMEN

Frank und Christiane Risch, Biohof Ross & Rettich (Ilmenau-Bücheloh)

Wir betreiben Ökolandbau, weil wir überzeugt sind, dass nachhaltige Landwirtschaft der beste Weg ist, gesunde Lebensmittel zu erzeugen und gleichzeitig die Umwelt, die Böden und die Artenvielfalt zu schützen.

auf dem Dach des Hauptgebäudes. Der zusätzlich benötigte Strom stammt ebenfalls aus regenerativen Quellen. Es gibt eine Hackschnitzelheizung, eine Solarthermie-Anlage und eine Wärmepumpe. Das neueste Betriebsauto ist vollelektrisch. Die Anreise der Gäste wird durch die Unterstützung klimaförderlicher Projekte kompensiert. Mit Hilfe professioneller Dosieranlagen konnte der Einsatz von Reinigungsmitteln erheblich verringert werden, und Müllreduktion spielt ebenfalls eine große Rolle. So ist das Buffet frei von Einzelverpackungen, es gibt Brotbüchsen und ein nachhaltiges Lunchpaket, einen Wasserspender und für sonstige Getränke ein Dispenser-System.



In den 1930er Jahren entstand auf dem Harsberg eine Segelflugschule, die junge Menschen – letztlich zu militärischen Zwecken – fürs Fliegen begeistern sollte. Seit Kriegsende wurde das Gelände für verschiedene Zwecke genutzt. Mit der Gründung des Nationalparks Hainich kam die Idee einer Jugendherberge auf. 2006 wurde das Urwald-Life-Camp eröffnet und später um Gebäude und Erlebnisorte erweitert. Bis heute besteht eine enge Zusammenarbeit nicht nur mit dem Nationalpark Hainich, sondern auch mit dem Naturpark Eichsfeld-Hainich-Werratal.



Anzeige



GRÜNE TAGE THÜRINGEN

Die Landwirtschaftsmesse

25.–27. SEPT.
2026



- ✓ Für den direkten Austausch zwischen Landwirten und Verbrauchern!
- ✓ Für die regionale Produktion und die hohe Qualität hiesiger Produkte!

Gemeinsam mit seiner Frau leitet Volker Harting die Jugendherberge in Lauterbach. Zusätzlich ist er Bildungsreferent im Jugendherbergswerk Thüringen und seit 2025 auch kommissarischer Leiter der Jugendherbergen in Eisenach und Mühlhausen.

Buffet-Gestaltung neu gedacht

Ein anspruchsvoller Prozess ist die nachhaltige Umgestaltung des Speisenangebots. Anstoß hierfür war der Tod einer großen Fichte, die jahrzehntelang ortsprägend vor dem Speisesaal stand, bis sie im Sommer 2018 der Trockenheit zum Opfer fiel. Das rief nach Veränderung und einer auch nach außen sichtbaren Reduktion der Treibhausgasemissionen. Gemeinsam mit dem damaligen Küchenleiter plante Volker Harting, bis 2020 die erste vegetarische Jugendherberge in Deutschland zu werden. Das Vorhaben ging schief; die Gäste trugen es nicht mit. Doch Aufgeben war keine Option, und heute ist das Ziel (fast) erreicht und in Teilen sogar übertroffen. Das „Healthy Planet Buffet“, das die Jugendherberge inzwischen anbietet, ist nicht nur weitgehend fleischfrei, sondern trägt auch den zunehmenden Ernährungsbesonderheiten – von veganer Ernährung über Laktose-Intoleranz bis hin zu Glutenunverträglichkeit – Rechnung. „Sonderwünsche sind für Küchen stets eine Herausforderung. Wir haben daher beschlossen, diese nicht mehr einzeln zu berücksichtigen, sondern sie immer gleich mitzudenken. Seitdem bieten wir die Komponenten einzeln an, so dass die Gäste wählen und sich ihre Mahlzeit selbst zusammenstellen können. So wird jede*r fündig, und keine*r beschwert sich mehr, wenn es kein Fleisch gibt. Die Gästezufriedenheit ist dadurch deutlich gestiegen“. Ein Grillpaket kann man trotzdem buchen, und gelegentlich gibt es Wild aus heimischer Jagd oder ausnahmsweise doch mal eine Wiener Wurst im Eintopf.

„Wenn ich zu Hause mein eigenes Verhalten ändere, dann ist das gut, aber Entscheidungen, die ich hier in der Jugendherberge anstoßen kann, haben natürlich eine viel größere Wirksamkeit. Letztlich bin ich verantwortlich, was 75.000 Mahlzeiten im Jahr ausmacht! Allein der mittlerweile gelungene Ersatz der jährlich benötigten halben Tonne Butter durch ein veganes Produkt bedeutet eine Ersparnis von fast 2 t CO₂-Ausstoß pro Jahr.“



„Besonders stolz bin ich nicht nur auf das Bio-Zertifikat, sondern wie wir mit unserem „Healthy-Planet-Buffer“-Ansatz ein weitgehend barrierefreies Angebot schaffen, das eine ganze Reihe von Vorteilen für unser Haus, für unsere Gäste und für unseren ökologischen Fußabdruck parat hält. Auch dabei sind wir immer noch auf dem Weg, aber die Rückmeldungen der Gäste und sogar die Wirtschaftlichkeit der Maßnahme machen Mut, diesen Weg weiterzugehen.“



Der Wegfall von Convenience- und tierischen Produkten eröffnet finanzielle Spielräume, um der seit 2024 bestehenden Bio-Zertifizierung schrittweise auch eine Umstellung auf Bio folgen zu lassen. Damit nimmt die Lauterbacher Jugendherberge eine Vorreiterrolle in Thüringen ein. Derzeit liegt der Anteil an Bio-Lebensmitteln bei 5 % des geldwerten Wareneinsatzes, 2026 sollen 20 % überschritten werden, und bis 2030 möchte Volker Harting >90 % erreichen. „Das wird ein großer Kraftakt. Wir können die Preise nicht anpassen, da sie durch die Mitgliedschaft im Jugendherbergswerk vorgeschrieben sind. Meine Hoffnung ist, dass Bio in der Außer-Haus-Verpflegung stärker verpflichtend wird, gerade bei Klassenfahrten. Dann werden wir davon profitieren, dass wir gut vorgearbeitet haben“.

Engagement mit Strahlkraft

Volker Harting ist ein Überzeugungstäter, der gerade hier, wo junge Menschen zusammenkommen, beispielhaft zeigen will, wie wir in Frieden mit unserer Welt leben können. Für viele seiner Entscheidungen muss der Geschäftsführer des Thüringer Jugendherbergswerks unterschreiben. Dass dieser sich von seiner Überzeugung und Begeisterung anstecken lässt, dafür ist

Volker Harting sehr dankbar – ebenso wie für neue Ideen und die Unterstützung, die er von vielen der Mitarbeitenden erhält. „Wenn die Institutionen nicht vorangehen, macht es niemand. Und wir sind nun mal eine Institution hier in der Gegend, haben eine gewisse Strahlkraft. Wir müssen nicht gewinnorientiert wirtschaften, sondern nur gut genug, um die Jugendherberge vernünftig betreiben zu können. Unter diesen Vorzeichen sind Veränderungen möglich, und mein Wunsch ist, dass wir diese auch umsetzen.“

Beim Blick in die Zukunft hat Volker Harting das Jahr 2100 vor Augen – so lange geht der Pachtvertrag für das Jugendherbergsgelände. Als Meilenstein sieht er die angestrebten 90 % Biowareneinsatz im Jahr 2030. Die energetische Sanierung soll voranschreiten, der Niedrigseilgarten weiterentwickelt werden. Die Arena könnte noch großartiger werden, und da, wo jetzt das Tipidorf steht, sollen Hainichhöhlen als neue Übernachtungsmöglichkeit entstehen. „Ich bin ziemlich zuversichtlich, dass die Ideen nicht so schnell knapp werden“, lacht er – und diesen Satz nimmt man dem engagierten Vorreiter ab. Bei jedem Besuch auf dem Harsberg darf man also gespannt sein, was es Neues gibt. ●

Ausflugsziele

rund um die **JUGENDHERBERGE IN LAUTERBACH**

Lauterbach mit seiner Jugendherberge liegt am Rande des Nationalparks Hainich in der sogenannten „Berka-Mihlaer Mulde“. Vor allem für Naturliebhaber*innen hat die Gegend viel zu bieten, aber auch kulturell gibt es einiges zu entdecken. Wir haben ein paar Ausflugsziele zusammengestellt, von denen sich von der Jugendherberge in Lauterbach aus viele leicht mit dem Fahrrad oder sogar zu Fuß erreichen lassen. Weitere Tipps gibt es u. a. auf den Internetseiten des Nationalparks Hainich, des Naturparks Eichsfeld – Hainich – Werratal und der Thüringer Tourismus GmbH.

➔ www.nationalpark-hainich.de
www.naturpark-ehw.de
www.thueringen-entdecken.de



1 Ein Muss für alle Gäste ist natürlich Deutschlands zweitlängster und höchster **Baumkronenpfad** mitten im Hainich. In 24 m Höhe schlängelt sich der 540m lange barrierefrei angelegte Weg durch das Blattwerk stattlicher Laubbäume bis über ihre Wipfel und erlaubt phantastische Aussichten und ganz besondere Einsichten. Neben dem Tourismus dient die Anlage auch der Erforschung der Baumkronen und hier v. a. der dort lebenden Kleinsäuger, Vögel, Käfer, Spinnen und Schmetterlinge. Am Fuße des Baumkronenpfades vermittelt das Nationalparkbesucherzentrum mit Infomaterialien und zwei interaktiven Erlebnissen anschaulich viel Wissenswertes über das Leben im Hainich.

➔ www.baumkronen-pfad.de



2 Im Nationalpark Hainich leben heute etwa 60 bis 80 Wildkatzen. Wer einen Blick auf die scheuen Waldbewohner erhaschen möchte, ist im **Wildkatzen Dorf Hütscheroda** an der richtigen Adresse. In der dortigen Wildkatzen-scheune informiert eine Ausstellung über Wildkatze, Luchs und das „Rettungsnetz Wildkatze“, mit dem der BUND die Wildkatzenwälder in Deutschland durch grüne Korridore aus Büschen und Bäumen miteinander verbinden und so zum Erhalt der Tiere beitragen will. Im Schaugehege Wildkatzenlichtung kann man die Samtpfoten beobachten und bei einer der mehrfach täglich stattfindenden moderierten Schau fütterungen viel Interessantes über sie erfahren.

➔ www.wildkatzen-dorf.de



5 Ob Bummelkuppenweg, Erlebnispfad Silberborn, Wanderweg Hünenteich, Nationalpark-Rundweg oder Werratalradweg – ein gut ausgebautes **Wegenetz** lädt dazu ein, die vielfältige Landschaft rund um Lauterbach zu Fuß oder mit dem Rad zu erkunden. Reizvolle Gegensätze ergeben sich durch die Werra mit ihren Auen und Durchbruchstätern, den bewaldeten, schroffen zur Werra abfallenden Hainich und die Weite der Kulturlandschaft. Mountainbiker*innen kommen auf einer Mountainbike-Strecke am Rande des Naturschutzgebietes „Ebenauer Köpfe“ auf ihre Kosten, und auch eine Bootstour auf der Werra ist sehr zu empfehlen.

➔ www.nationalpark-hainich.de



4 Abenteuer pur bietet der **Kletterwald Hainich** mit seinen elf Parcours und mehr als 140 Kletterelementen in 1 bis 17 m Höhe. Dort heißt es, über wackelige Brücken zu balancieren, mit einer Seilbahn 120m durch die Baumwipfel zu fliegen, am Tarzanseil durch die Luft zu schwingen oder den Sprung von einer Sieben-Meter-Plattform zu wagen. In Begleitung eines Erwachsenen können Kinder ab fünf Jahren hier klettern. Auf Wunsch ist die Begleitung durch ausgebildete Trainer*innen möglich. Auch Teamtrainings und erlebnispädagogische Programme werden angeboten.

➔ www.kletterwald-hainich.com



6 Eine Sehenswürdigkeit der besonderen Art ist das **Holz- und Hammermuseum in Frankenroda**. Über Jahre hat Gründer und Betreiber Rudi Gast hierfür Phantastisches und Kurioses aus dem Wald gesammelt: Holz in ungewöhnlichen Formen und mit auffälliger Maserung, Verwachsungen, eingeschlossenen Steinen oder Fraßspuren. Hierzu weiß er phantasievoll und eindringlich zu erzählen: von seiner Sicht auf die Natur und seinen Erlebnissen bei den unzähligen Streifzügen. Daneben gibt es rund 500 Hämmer verschiedenster Gewerke zu sehen und eine Vielzahl an hölzernen Alltagsgegenständen aus früheren Zeiten – vom Waschbottich über Webstuhl und Spinnrad bis hin zu alten Ski.

➔ www.mihla.de

3 Der **Wildkatzenkinderwald** – ein Walderlebnisselände südöstlich von Kammerforst – ist ein Spielplatz für große und kleine Kinder, für Draufgänger*innen und weniger Mutige und für alle, die gern Geheimnissen auf die Spur kommen. Dort kann man auf einer Schnecke reiten, auf einer Spechtschaukel riesige Spechte zum Klopfen bringen oder sich durch ein Eichhörnchenlabyrinth hangeln. Ein halb ober-, halb unterirdischer Gang durch Wald- und Heckenbereiche lädt dazu ein, die geheime Welt von Igel, Maus, Spinne, Käfer & Co. zu erforschen. Und wer die Aufgaben zu einer vor Ort aufgezeichneten spannenden Geschichte löst, kann dem Schutzzauber für die Wälder im Nationalpark zu neuer Wirkkraft verhelfen. Weiterführende Informationen gibt es in der ebenfalls auf dem WiKaKiWa-Gelände befindlichen Nationalparkinformation.

➔ www.nationalpark-hainich.de/de/ausflugsziele/wildkatzenkinderwald.html

7 Wenn es im Sommer heiß ist, bietet das nahegelegene **Freibad in Mihla** die nötige Abkühlung. Schwimmer*innen und Nichtschwimmer*innen kommen hier gleichermaßen auf ihre Kosten. Insgesamt stehen etwa 1.350 m² Wasserfläche zur Verfügung – und Attraktionen wie ein 3-Meter-Sprungturm, Massagedüsen, ein Wasserpilz und ein Wasserspeier. Auch ein Versorgungskiosk, großflächige Liegewiesen, ein Beachvolleyball- und ein Basketballplatz, ein Kinderspielplatz mit Wassermatschen, Schaukeln und Sandkasten dürfen natürlich nicht fehlen.

➔ www.freibad-mihla.de

8 Das schöne **Stiftsgut Wilhelmsglücksbrunn** in Kreuzburg ist immer wieder einen Ausflug wert. Auf dem Vier-Seiten-Hof werden ökologische Landwirtschaft und Bio-Handwerk mit Leidenschaft gelebt. Es gibt Schafe, Wasserbüffel, Galloways, Kaltblutpferde und Hühner, eine eigene Käserei und einen Hofladen. Im Bistro werden Gäste mit wechselnden herzhaften Tagesgerichten, frischem Thüringer Blechkuchen und Eis aus eigener Herstellung verwöhnt. Auch Hotelzimmer, Ferienwohnungen und Tagungsräume hat das direkt an Werra-Weser-Radweg, Elisabethpilgerpfad und Lutherweg gelegene Gut zu bieten.

➔ www.wilhelmsgluecksbrunn.de



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Prof. Dr. Jan Niessen, Professur für Strategische Marktbearbeitung in der Ökobranchie und Allgemeine Betriebswirtschaftslehre, Technische Hochschule Nürnberg Georg Simon Ohm

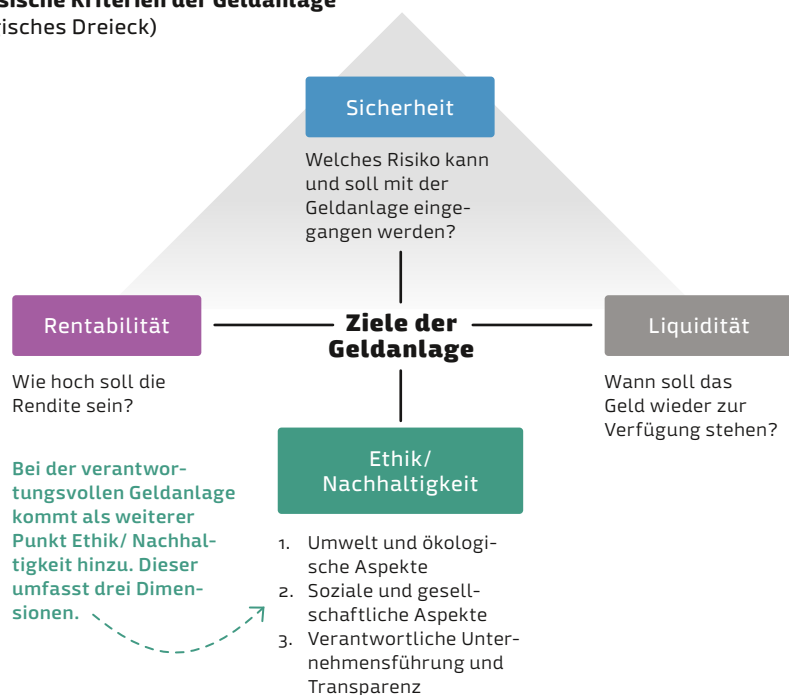
» Gerade im Ökolandbau zeigt sich, wie wichtig ein Verständnis ökologischer und systemischer Zusammenhänge für nachhaltige Entscheidungen ist. Deshalb eignet sich ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft hervorragend, um entsprechende Kompetenzen für ein zukunftsfähiges und ressourcenschonendes Wirtschaften zu vermitteln.



Geld verändert die Welt

Mehr als neun Billionen Euro – so hoch ist das Geldvermögen privater Haushalte in Deutschland. Den Großteil davon verwalten Banken, Versicherungen, Renten- und Pensionskassen. Sie verleihen oder investieren es in Projekte und Wertpapiere und gestalten damit Gesellschaft und Wirtschaft wesentlich mit. Ob das Geld dabei eher in erneuerbare Energien, Öko-Landwirtschaft und gemeinwohlorientierte Unternehmen fließt oder eher in Rüstung, Atomkraft und „grüne“ Gentechnik, entscheiden die Vermögensverwalter – wenn es nicht von vornherein anders festgelegt ist. Insofern lohnt es sich, bei der Geldanlage neben Sicherheits- und Rendite-Aspekten auch ethisch-ökologische Kriterien zu berücksichtigen und die Verträge danach auszuwählen und zu gestalten.

Klassische Kriterien der Geldanlage (Magisches Dreieck)



Die Idee verantwortungsvoller Geldanlagen ist keine neue. Schon im 17. Jahrhundert gab es Investoren, die Finanzentscheidungen an christlichen oder anderen ethisch-weltanschaulich geprägten Werten ausrichteten. In den 1960er und 1970er Jahren entstanden im Umfeld von Bürgerrechts- und Umweltschutzbewegungen erste politisch und sozial motivierte Anlage-Fonds sowie erste sozial-ökologisch ausgerichtete Banken, die v.a. in ihrer Gründungsphase oft von der Anthroposophie Rudolf Steiners geprägt waren. In den folgenden Jahren begannen auch international tätige Finanzinstitute, Umwelt- und Sozialrisiken in ihre Prozesse zu integrieren – allen voran die (Rück)Versicherungen, die verstärkt mit Naturkatastrophen umgehen mussten. Um die Jahrtausendwende entstand mit der „Mikrofinanzierung“ ein neuer, nachhaltiger Ansatz zur Bekämpfung der Armut weltweit. 2009 wurde die Global Alliance for Banking on Values (GABV) gegründet, die den vielen, meist kleinen nachhaltigkeitsorientierten Finanzinstituten weltweit mehr Sichtbarkeit verschaffen sollte. Weitere solcher Brancheninitiativen folgten. Parallel stiegen – v.a. nach der globalen Finanzkrise 2008 – die Nachfrage nach und das Angebot von nachhaltigen Geldanlagemöglichkeiten. Inzwischen stehen für alle Anlageformen nachhaltige Produktvarianten zur Verfügung, und generell sind diese nicht teurer, riskanter oder weniger einträglich als konventionelle. Welche Geldanlageformen gibt es aber überhaupt, und woran erkennt man die verantwortungsvollen unter ihnen?



GELD FÜR EINE MENSCHLICHERE WELT

GISELA FRANK, Diplom-Psychologin in Erfurt, hat einen Teil ihres Geldes ohne große Scheu und mit viel Sinn für sozial-ökologische Werte bei verschiedenen Banken und Projekten angelegt, die ihr am Herzen liegen.

Welche Möglichkeiten der Geldanlage gibt es überhaupt?

Besonders wer erst anfängt, sich mit dem Thema Geldanlage zu beschäftigen, hat schnell viele Fragezeichen im Kopf: Was ist der Unterschied zwischen einem Festgeld- und einem Tagesgeldkonto, was sind Fonds und ETFs, an welcher Stelle kommen Nachhaltigkeitskriterien ins Spiel – und wo fange ich an?

Leichter Einstieg:

Verantwortungsvolles Girokonto

Ob Überweisung der Musikschulgebühren oder Kartenzahlung im Restaurant oder Lebensmittelladen: Kaum jemand kommt heute noch ohne ein Girokonto aus – und es kann gut ein relativ einfacher und risikofreier Einstieg ins verantwortungsvolle Geldanlegen sein. Ein nachhaltiges Girokonto bietet den gleichen Service wie ein „normales“, d. h. es gibt keine Einschränkungen bei Kreditkarten, Online-Banking oder Bargeldbezug, und im Falle einer Insolvenz der Bank ist das Geld auch hier bis zu 100.000 Euro pro Person und Bank über die gesetzliche Einlagensicherung geschützt. Lediglich in Bezug auf Filialen kann es Einschränkungen geben; persönliche Beratung findet in erster Linie per Telefon oder online statt. Auch wenn i. d. R. nicht viel Geld auf dem Girokonto liegt, ist es doch eine Visitenkarte, die im Alltag die eigenen Wertvorstellungen deutlich macht.

Sie haben sich dafür entschieden, Ihr Geld verantwortungsvoll anzulegen – weshalb?

„Diese Wirtschaft tötet“ – so hat Papst Franziskus es 2015 in einer Enzyklika sehr drastisch ausgedrückt. Und soweit es in meiner Macht steht, möchte ich da gern ein Gegengewicht setzen. Ich glaube, dass Geld einen sehr großen Einfluss auf unsere Gesellschaftsordnung hat, und je mehr Menschen ihr Geld bewusst anders anlegen als nach der höchsten Rendite, desto menschlicher kann die Welt werden. Der Gedanke an gerechtere Lebensbedingungen ist mir ein wichtiger.

Wie haben Sie Ihr Geld angelegt?

Ich habe mein Geld etwas gestreut und es auf eine klassische BauSparkasse, eine normale Genossenschaftsbank, das Steyler Kreditinstitut, Genossenschaftsteile und Oikokredit verteilt.

Beim Steyler Kreditinstitut gibt es alle Dienstleistungen und Geldanlagemöglichkeiten wie bei jeder klassischen Bank auch. Aber unethische Geldanlagen sind ausgeschlossen. Ich kenne einige Steyler Missionsschwestern – das sind tolle Frauen, die mitten in der Welt stehen und christliche Werte vertreten, und das bedeutet für mich (und sie, soweit ich sie kenne) immer auch Kapitalismuskritik, soziale Gerechtigkeit und Bewahrung der Schöpfung. Daher hat die Bank einen Vertrauensvorschuss bei mir.

Mit Genossenschaftsanteilen bei den Energiewerken Schönaue und der Ersten Erfurter Energiegenossenschaft (E3G) unterstütze ich die Energiewende – und das mit letzterer sogar direkt hier vor Ort! Solche Investitionen, die in meinem unmittelbaren Umfeld wirksam werden, sind schon etwas Besonderes und ja



„Die Vorstellung, dass mein Geld etwas Gutes bewirkt und Menschen zu einem besseren Leben verhilft, ist mir wichtiger als eine hohe Rendite.“

auch in anderen Bereichen möglich, etwa bei der Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft oder der Bürgermolkerei in Weimar.

Ein weiterer Teil meines Geldes liegt bei Oikokredit, einer genossenschaftlich organisierten Bank, die Menschen, die sonst keine oder nur sehr ungünstige Kredite bekommen würden, Mikrokredite zur Verfügung stellt. Mich überzeugt das sehr, weil es ihnen hilft, sich langfristig selbst zu helfen. Oikokredit arbeitet dabei mit lokalen Orga-

nisationen zusammen, die z. B. die Kreditnehmer*innen beraten, welche Ideen erfolgversprechend sind, oder die sie ermutigen, sich zu Genossenschaften zusammenzuschließen, um so gemeinsam größere Anschaffungen machen zu können. Gelegentlich gibt es eine Gewinnausschüttung für uns Anleger. Ich bin aber in der privilegierten Lage, dass ich hierauf nicht angewiesen bin, sondern mit meinem Gehalt gut leben kann.

Welche Tipps haben Sie für andere, die ihr Geld verantwortungsvoll anlegen wollen?

Ich selbst bin insgesamt nicht wirklich systematisch vorgegangen, sondern habe, wenn mir etwas gefiel und ich gerade Geld zur Verfügung hatte, dort eine gewisse Summe angelegt. Manchem Anlageberater sträuben sich da sicher die Haare, aber bis jetzt bin ich damit gut gefahren. Allerdings bin ich auch noch nicht in Rente; vielleicht denke ich dann: „Hättest Du Dich mal intensiver damit beschäftigt“.

Grundsätzlich würde ich sagen: Jede Person sollte sich überlegen, was sie mit den Möglichkeiten, die ihr zur Verfügung stehen, anfangen möchte. Da ist Geld ein wichtiger Einflussfaktor, und ich denke, es ist besser, einen Teil davon gut, d. h. nach sozial-ökologischen Kriterien, anzulegen, als es aufgrund des Aufwands ganz zu lassen. //

VERANTWORTUNGSVOLL INVESTIEREN

Vorstandsmitglied KATRIN SPINDLER über die EthikBank



Mit der EthikBank hat eine nachhaltig agierende Bank ihren Sitz in Thüringen. Sie gehört zur Volksbank Eisenberg, die bereits 1999 anfang, Förderkonten anzulegen – Konten also, bei denen ein kleiner Teil des Ertrags einem guten Zweck zugeführt wird. Der Anfang war gemacht, stieß weitere Entwicklungen an, und 2002 wurde die EthikBank zunächst als Direktbank für ethische Tagesgeldkonten eröffnet. Inzwischen gibt es ein breites Spektrum an nachhaltigen Finanzierungsangeboten. Vorstandsmitglied Katrin Spindler gibt Einblicke ins Bankgeschäft und Tipps fürs verantwortungsvolle Geldanlegen.

Verantwortungsvoller Umgang mit Geld wird bei der EthikBank großgeschrieben – inwiefern und weshalb ist das so?

Unser Handeln soll die natürlichen Lebensgrundlagen heutiger und zukünftiger Generationen bewahren. Unser gesamtes Bankgeschäft beruht daher auf festgeschriebenen sozial-ökologischen Werten und Anlagekriterien. So investieren wir z.B. nicht in Rüstung, Atomkraft oder Unternehmen, die Kinderarbeit zulassen. Unternehmen, die Geld von uns bekommen, müssen sich aktiv für eine nachhaltige Wirtschaftsweise engagieren. Um zu zeigen, dass diese Anlagegrundsätze auch eingehalten werden, veröffentlichen wir jeden Kundenkredit, jede Kapitalmarktanlage und jede Beteiligung in der „Gläsernen Bank“ auf unserer Webseite. Diese Transparenz unterscheidet die EthikBank von vielen anderen Kreditinstituten.

In welchen Bereichen ist die EthikBank besonders aktiv?

Unser Produktportfolio umfasst u.a. nachhaltige Girokonten, Geldanlagen und Kredite für Privatpersonen, Freiberufler, Vereine und gemeinnützige Organisationen sowie für kleine und mittelständische Unternehmen. Das Tagesgeldkonto bieten wir als Fördervariante an, d.h. Kunden, die sich für diese Variante entscheiden, spenden bis zu 0,25 % ihrer Einlagezinsen an eines von drei ausgewählten Förderprojekten: das Ethikprojekt hamromaya Nepal e.V., das Frauenprojekt Afghanistan-Schulen e.V. und das Umweltprojekt ProMar e.V. Ergänzt werden die Spenden durch jährlich mindestens 15.000 € aus eigenen Mitteln der EthikBank.

Über den digitalen Anlage-Assistenten MeinInvest können sich unsere Kunden außerdem hinsichtlich ihrer Fonds-Anlagen dafür entscheiden, nachhaltige Kriterien in ihrer Anlagestrategie zu berücksichtigen.

Im Kreditgeschäft bietet die EthikBank Förderkonditionen an, wenn der Finanzierungszweck nachhaltig und umweltschonend oder besonders sozialverträglich ist. So schafft die EthikBank z.B. mit dem Ökokredit und der ökologischen Baufinanzierung Anreize für einen nachhaltigeren Lebensstil. Ganz praktisch heißt das z.B. für den Kauf, den Neubau oder die Modernisierung einer Immobilie, dass der Baufinanzierungszins günstiger wird, je mehr das Bauprojekt für die Umwelt tut.

Ich möchte mein Geld verantwortungsvoll anlegen. Wie gehe ich vor, und worauf sollte ich achten?

Grundsätzlich geht es bei nachhaltigen Geldanlagen darum, neben finanziellen Zielen auch ökologische, soziale und ethische Aspekte zu berücksichtigen. Wer sein Geld verantwortungsvoll anlegen möchte, sollte zunächst klären, was „nachhaltig“ für ihn oder sie konkret bedeutet.

Für den nächsten Schritt ist wichtig zu wissen: Die detaillierte Prüfung einzelner Unternehmen oder Fonds ist komplex und kaum selbst leistbar. Deshalb empfiehlt es sich, auf verlässliche Orientierungshilfen zurückzugreifen. Eine gute erste Einordnung bieten z.B. unabhängige Plattformen wie der Fair Finance Guide oder Utopia.

Wer darüber hinaus konkret in Fonds oder Wertpapiere investieren möchte, sollte darauf achten, dass diese nach klar definierten

Nachhaltigkeitskriterien ausgewählt werden. Dazu gehören z.B. Positiv- und Negativkriterien, die Einhaltung international anerkannter Standards (z.B. UN-Leitprinzipien, Sustainable Development Goals) und die konsequente Berücksichtigung von ESG-Kriterien.

Kurz gesagt: Verantwortungsvolle Geldanlage gelingt am besten, wenn man sich an transparenten, glaubwürdigen Nachhaltigkeitskonzepten orientiert und auf Anbieter setzt, die diese Kriterien systematisch und nachvollziehbar prüfen – statt zu versuchen, jede einzelne Anlage selbst im Detail zu bewerten.

Viele Menschen möchten verantwortungsvoll mit ihrem Geld umgehen, haben aber weder Zeit noch Lust, sich intensiv mit Finanzthemen zu beschäftigen. Was raten Sie?

Unser wichtigster Tipp: Man muss kein Finanzprofi sein, um nachhaltig zu handeln. Es reicht, eine Bank zu wählen, die diese Verantwortung übernimmt. Ein erster möglicher Schritt ist also der Wechsel zu einer nachhaltigen Bank.

Darüber hinaus empfehlen wir Einsteigern einfache Produkte wie Girokonto, Tagesgeld oder Sparanlagen, die ohne Risiko funktionieren und gleichzeitig sicherstellen, dass das Geld nicht in problematische Branchen fließt. Wer etwas risikobereiter ist, kann über nachhaltige Investmentfonds oder ökologische Baufinanzierungen nachdenken – auch hier helfen klare Kriterien, professionelle Begleitung und unabhängige Beratung z.B. durch die Verbraucherzentrale, so dass man sich nicht selbst tief in Finanzmärkte einarbeiten muss. //

Auf der sicheren Seite:

Verantwortungsvolle Sparprodukte

Trotz Niedrigzinsen gehören die klassischen Geldanlagemöglichkeiten wie Sparbuch, Fest- und Tagesgeld immer noch zu den beliebtesten Anlageformen. Sie punkten v. a. mit ihrer Sicherheit, denn im Falle einer Bankeninsolvenz gilt auch für sie die o.g. gesetzliche Einlagensicherung.

Traditionell hat das **Sparbuch** einen guten Ruf, und obwohl der Zinssatz hierfür inzwischen zumeist niedriger ist als die Inflation, besitzen immer noch 55 % der Deutschen ein solches.

Beim **Tagesgeldkonto** handelt es sich um ein verzinste Konto ohne feste Laufzeit, bei dem das Geld jederzeit verfügbar ist. Die Verzinsung ist i.d.R. höher als beim Sparbuch. Sie ist allerdings nicht festgeschrieben und kann somit jederzeit nach oben oder unten schwanken.

Auf einem **Festgeldkonto** legt man das Geld für einen bestimmten Zeitraum – mindestens einen Monat, oft ein oder mehrere Jahre – mit festgeschriebenen Zinsen an. Diese sind etwas höher als beim Tagesgeld; dafür hat man aber vor Ende der Laufzeit auch keinen Zugriff auf das Geld.

Bei „grünen“ Banken sind ethisch-ökologische Kriterien bereits durch die Anlagepolitik der Bank abgedeckt. Bei konventionellen Banken gilt es nachzufragen, welche Sparprodukte mit Zusatznutzen für Umwelt und Soziales es gibt.

Gewusst wie:

Verantwortungsvoll investieren

Eine mögliche Ergänzung zu den wenig gewinnträchtigen klassischen Geldanlagemöglichkeiten sind verschiedene Formen von Wertpapieren. Alle haben ihre Vor- und Nachteile; höhere Chancen auf gute Rendite gehen i.d.R. mit einem höheren Risiko einher.

Eine vergleichsweise riskante Anlageform sind **Aktien**. Hiermit kauft man einen Anteil an einem Unternehmen. Der Wert der Aktie steigt und fällt mit dessen Wert. Um Fehler und Verluste

zu vermeiden, sind Börsenkenntnisse nützlich; ein langfristiger Anlagehorizont kann das Anlagerisiko senken.

In **Fonds** werden Wertpapiere zusammengefasst und dadurch das Verlustrisiko reduziert. Es gibt sie u. a. als Aktien-, Renten-, Immobilien- oder Mischfonds. Sie können aktiv gemanagt sein, d. h. ein*e Fondsmanager*in passt die Anlageobjekte gemäß einer vorher festgelegten Strategie regelmäßig an. Bei Fonds mit passivem Management, wie z. B. Exchange Traded Funds (ETFs), gibt es hingegen keine*n Fondsmanager*in. Stattdessen bilden sie einen bestimmten Börsenindex (z. B. DAX) ab, wodurch feststeht, welche Aktien enthalten sind. Das macht sie kostengünstiger als aktiv gemanagte Fonds.

Wer Geld in **Anleihen** investiert, gewährt Unternehmen oder auch dem Staat einen Kredit und erhält dafür Zinsen. Das größte Risiko besteht darin,

Anzeige

Wir bauen eine Bio-Molkerei in Weimar.

Beteilige Dich mit Deinem Anteil!

Du magst handwerklich hergestellten Käse und andere Milchprodukte aus Deiner Region?

Dann werde Miteigentümer:in der Bürgermolkerei Weimar eG.
Zeichne jetzt Genossenschaftsanteile!



**BÜRGER
MOLKEREI**



Kofinanziert von der
Europäischen Union



GIN & LIKÖR

HANDGEMACHT



100% BIO 

VERKOSTUNGEN
UND GENUSS
IN DER MANUFAKTUR

www.wiegandweimar.de
kontakt@wiegandweimar.de

 WIEGAND
MANUFAKTUR
WEIMAR

dass der Kreditnehmer zahlungsunfähig werden kann. Vor allem Staatsanleihen sind insofern eine eher sichere Möglichkeit der Geldanlage.

Eine besonders spekulative Form der Geldanlage sind hingegen **Derivate**, d. h. Wetten auf die zukünftige Entwicklung von Aktien, Rohstoffen oder Devisen. Dies geht mit hohen Renditechancen, aber auch einem hohen Verlustrisiko einher und erfordert daher Erfahrung und Fachkenntnisse. **Zertifikate** sind eine komplexere Form von Derivaten; ihre Rendite hängt von der Entwicklung ausgewählter Börsenprodukte ab.

Im Vergleich zu den klassischen Sparprodukten bieten Wertpapiere mehr und direktere Möglichkeiten, die erwünschten Umwelt- und Klimaschutzwirkungen zu beeinflussen. Auch hier gibt es allerdings Unterschiede. So sind nachhaltige Altersvorsorgeprodukte zwar eher sicher, ihre nachhaltige Wirkung ist aber begrenzt, da häufig auch ein großer Anteil an Staatsanleihen enthalten ist. Umgekehrt kann man mit Direktbeteiligungen am ehesten beeinflussen, was mit dem eigenen Geld passiert. Der Ertrag ist jedoch abhängig vom Erfolg des einzelnen Unternehmens oder Projektes, so dass auch das Risiko eines Totalverlustes besteht. Insofern ist es sinnvoll, das Risiko auf verschiedene Anlageformen zu verteilen und hier nur das Geld zu investieren, das man nicht für die Grundbedürfnisse benötigt.

Auch das ist möglich

Daneben lässt sich Geld in **Sachwerten** anlegen, also Wirtschaftsgütern mit einem bestimmten Wert und einer entsprechenden Nachfrage, wie z. B. Immobilien und Rohstoffe, Gemälde, Antiquitäten oder Oldtimer.

Zu den **innovativen Möglichkeiten** der Geldanlage zählt u. a. das **Crowd-investing**, bei dem man als Teil einer Anleger*innengruppe in ein Unternehmen oder Projekt (z. B. ein Kunst- oder Bauprojekt) investiert, um dieses finanziell zu unterstützen.

Verantwortungsvolle Geldanlagen erkennen

Eine einfache Antwort auf die Frage, welche Anlageprodukte verantwortungsvoll sind und welchen Nutzen sie für Umwelt und Gesellschaft haben, gibt es leider nicht.

Anlageformen, die als nachhaltig beworben werden, tragen oft Zusätze wie „ESG“ („Environmental – Social

– Governance“ = Umwelt, Soziales, gute Unternehmensführung), „nachhaltig“, „sustainable“, „grün“, „sozial“ oder „Klima“. Lange waren diese Begriffe nicht geschützt. Um hier für mehr Klarheit zu sorgen, hat die Europäische Wertpapier- und Marktaufsichtsbehörde (ESMA) im Mai 2025 Leitlinien zu Fondsamen geschaffen und damit europaweit einheitliche Regeln, unter welchen Voraussetzungen ein Fonds bestimmte Begriffe im Namen führen darf. Die Leitlinien decken die sechs Begriffsgruppen Transformation, Umwelt, Soziales, Unternehmensführung, Auswirkungen und Nachhaltigkeit ab. Der Anteil an Anlagen im Fonds, die einem im Namen deklarierten Ziel dienen, muss bei mindestens 80 % liegen. Zusätzlich gibt es bei einzelnen Begriffsbereichen Einschränkungen etwa hinsichtlich der Investition in Unternehmen, die an Aktivitäten mit umstrittenen Waffen oder an der Produktion von Tabak beteiligt sind oder für die sich schwerwiegende Arbeitsschutz- und Menschenrechtsverletzungen nachweisen lassen.

Die zugrundeliegende EU-Taxonomie ist ein guter Anfang, stößt aber dort an ihre Grenzen, wo z. B. Stromerzeugung aus Atomkraft und Gas als „nachhaltig“ eingestuft wird. Zudem gelten die Leitlinien zwar für Fonds, nicht aber für Girokonten oder Sparprodukte. Außerdem kann die ESG-Strategie – über die Banken aufgrund der EU-Verordnung zur Nachhaltigkeitsberichterstattung übrigens transparent berichten müssen – unterschiedlichen Verfahren folgen. So können z. B. Umwelt-, Sozial- und Governance-Aspekte in Investitionsentscheidungen einfließen, Investitionen gezielt in bestimmte Projekte erfolgen oder Branchen oder Praktiken aus dem Anlageportfolio ausgeschlossen sein; nach dem Best-in-Class-Ansatz können selbst Unternehmen in problematischen Branchen eine Finanzierung erhalten, wenn sie hier mit Blick auf die ESG-Kriterien vergleichsweise besser dastehen als andere Unternehmen in derselben Branche.

Insofern müssen sich Anleger*innen weiterhin selbst ein Bild von ihrer Bank und den Anlageprodukten machen und prüfen, ob sie ihren Wertvorstellungen entsprechen. Orientierung – aber keinen Ersatz für weiterführende Recherchen – bieten z. B. das FNG-Siegel für Investmentfonds, die Global Alliance for Banking on Values (GABV) oder die Nennung von PAB (Paris-aligned Benchmark) oder CTB (Climate Transition Benchmark) im Namen des Fonds.

Wie nachhaltige Geldanlagen Wirkung entfalten

Die Wirkung nachhaltiger Geldanlagen ist oft kaum quantifizierbar und kann im Einzelfall sehr unterschiedlich sein. So kann Kapital in Unternehmen gelenkt werden, die sich den ESG-Kriterien verpflichten. Projekte, die unter marktüblichen Rendite- und Sicherheitserwartungen keine Finanzierung erhalten hätten, können realisiert oder es können – dank geringerer Kreditkosten – höhere Umweltstandards umgesetzt werden. Zudem können Investor*innen ihre sich aus der Geldanlage ergebenden Rechte aktiv wahrnehmen und z. B. auf Hauptversammlungen Anträge einbringen und ihr Stimmrecht ausüben.

Neben diesen direkten sind auch indirekte Wirkungen möglich. So kann schon die für die Einordnung notwendige Sammlung und Bewertung von ESG-Daten Ausgangspunkt für ein verbessertes Umwelt- und Sozialmanagement des betreffenden Unternehmens sein und für Wettbewerb um besonders gute Werte sorgen. Nachhaltige Geldanlagen können Unternehmen

als Arbeitgeber und in ihrer Position gegenüber Kreditunternehmen stärken und eine höhere Aufmerksamkeit für ESG-Kriterien nach sich ziehen. Idealerweise begünstigt dies entsprechende politische Maßnahmen.

Auch wenn Nachweisverfahren für die Wirkung verantwortungsvoller Geldanlagen gerade bei Investmentfonds und ETFs aufgrund der großen Komplexität noch in den Kinderschuhen stecken, lohnt es sich, genauer hinzuschauen, was mit dem eigenen Geld passiert. Dabei zeigen die Erfahrungen der letzten Jahrzehnte ebenso wie wissenschaftliche Studien (vgl. z. B. https://www.nachhaltigkeit.info/artikel/rendite_und_risiko_1668.htm), dass gut gemanagte nachhaltige Geldanlagen hinsichtlich der Rendite durchaus mit klassischen Anlagen mithalten können. Wer Geld verantwortungsvoll anlegt, kann demnach wirtschaftliche Ziele und sozial-ökologische Werte miteinander verbinden. Dabei muss es gar nicht gleich um große Investitionen gehen – wichtig ist: einfach mal anfangen! ●

i

Viele Informationen in diesem Artikel stammen von der Webseite des Umweltbundesamtes:

→ www.umweltbundesamt.de

Weitere hilfreiche Informationen gibt es u. a. hier:

- Verbraucherzentrale Bremen: www.geld-bewegt.de
- Bundesverband der Verbraucherzentralen: www.verbraucherzentrale.de
- Fair Finance Guide: www.fairfinanceguide.de
- Faire Fonds: www.faire-fonds.info
- MyFairMoney: www.myfairmoney.de
- Forum Nachhaltige Geldanlagen (FNG): www.forum-ng.org

Anzeigen



Tea mit Mission

NEUBEGINN **AUSDAUER** **GELASSENHEIT**

Starke Begleiter auf allen Wegen.

www.kraeutergarten-pommerland.de



NATURHOF
EGENDORF

im Webshop und im Hofladen

Frische Bioprodukte aus deiner Region

WWW.NATURHOF-EGENDORF.DE



Naturhof Egendorf

OT Egendorf Nr. 1

99444 Blankenhain

www.naturhof-egendorf.de

Arbeiten Wachsen Teilhaben

Auf dem NATURHOF EGENDORF



Burkhard Richter ist als Werkstattleiter für alle Bereiche der Werkstatt in Egendorf zuständig. Er koordiniert ein Team von 30 Kolleg*innen, kümmert sich ums Organisatorische und ist für die Kommunikation nach außen und Kooperationen zuständig.

Als Burkhard Richter 2014 als Werkstattleiter nach Egendorf kam, gab es dort eine kleine Gärtnerei – und für ihn den Auftrag, diese weiterzuentwickeln. Inzwischen ist daraus der Naturhof Egendorf geworden, ein Aushängeschild und vielfältiger Arbeitsbereich, der sich unter den Mitarbeitenden mit Beeinträchtigungen sehr guter Nachfrage erfreut. Im Gespräch mit Burkhard Richter wird deutlich, weshalb das so ist.

Schon von Weitem ist das ortsbildprägende Gutshaus von Egendorf bei Blankenhain zu sehen, das nach einer wechselvollen Geschichte heute einen Wohnbereich und eine Werkstatt für Menschen mit Unterstützungsbedarf des Lebenshilfe-Werks Weimar / Apolda e. V. beherbergt. Etwa 60 Menschen leben hier in einer von sechs Wohngruppen. 80 kommen täglich aus verschiedenen Orten im ganzen Weimarer Land, um hier zu arbeiten: In einem der beiden Montagebereiche, die Dienstleistungsaufträge v.a. für Industriekunden entgegennehmen. In der Küche, die jeden Tag 1.000 Essen v.a. für Kindergärten im Weimarer Land zubereitet und ausliefert. Auf dem Naturhof Egendorf, von dem gleich noch die Rede sein wird. Oder im Förderbereich, in dem Menschen mit komplexeren Beeinträchtigungen die nötige Unterstützung finden.



Vielfalt, Naturkontakt, Entwicklung

Der am stärksten wachsende Bereich – und derjenige, der Burkhard Richter besonders am Herzen liegt – ist der Naturhof Egendorf, der Teil der Werkstatt also, in dem sich alles um Pflanzen und Früchte, Aussaat, Pflege, Ernte und Verarbeitung dreht. 2014 – als Burkhard Richter nach Egendorf kam –, gab es vier Mitarbeitende in der Gärtnerei; inzwischen sind es 20, die von zwei Fachkräften angeleitet werden. „Wir merken, dass wir da ein Bedürfnis gerade junger Menschen treffen – einerseits mit dem Kontakt zur Natur und andererseits mit der Vielfalt der Aufgaben, die der Naturhof bietet.“

Das Herzstück des Naturhofs ist der **Gemüsebau**, ein bewusst kleiner, dafür aber umso abwechslungsreicherer Gemüsebau, in dem viele Prozesse als Handarbeit gestaltet werden. Natürlich gibt es technische Unterstützung, etwa einen Trecker und Anbaugeräte. Das ist wichtig, damit eine gewisse Effizienz erreicht und die anfallende Arbeit erledigt werden kann. „Aber die Handarbeit als therapeutisch wertvollste Arbeit steht immer im Mittelpunkt.“

Das hat natürlich auch Einfluss auf das Wirtschaften auf dem Naturhof: Aus arbeitstherapeutischer Sicht ergibt es keinen Sinn, zu expandieren oder zwei oder drei Kulturen im großen Maßstab anzubauen. Stattdessen ist die Vielfalt, die Kleinteiligkeit gewollt, durch die unterschiedlichste Menschen genau bei ihren Bedürfnissen angesprochen werden können. „Vom Umgraben bis zum Pikieren findet hier jemand, der grobmotorisch viel Kraft hat, ebenso passende Aufgaben wie jemand, der etwas ganz Feines machen will.“

Viele Wege, die eigene Stärke zu finden

Ein weiterer Arbeitsbereich auf dem Naturhof Egendorf ist die **Brennholzherstellung**. Der regionale Forst liefert hierfür Stämme. Eine kleine Brennholzgruppe sorgt inzwischen nahezu in Eigenregie dafür, dass diese der Länge nach aufgesägt, gespalten, in Gitterboxen sortiert und schließlich über den Webshop verkauft und ausgeliefert werden.

Eine andere Gruppe kümmert sich sehr eigenständig um die 133 Hennen im mobilen **Hühnerstall**. Die mit der Tierhaltung verbundene Verantwortung war zunächst respektinflößend, doch seit acht Jahren funktioniert das nun schon

*Die Landwirtschaft auf dem Naturhof Egendorf ist bio-zertifiziert. Für Burkhard Richter war es von Anfang an klar, dass der Bio-Anbau (fast) unerlässlich ist, wenn man in Zusammenhängen wie einer Werkstatt für behinderte Menschen arbeitet. Die Kolleg*innen mussten sich umstellen, wobei es weniger um die Frage des biologischen Wirtschaftens als mehr um die Frage der Zertifizierung und des damit verbundenen Aufwands ging. „Diese Anfangsbedenken haben wir als Team aber gut gemeistert, es ist der richtige Weg und steht nach so langer Zeit auch gar nicht in Frage, dass das das für uns Passende ist.“*

sehr gut – vom Füttern übers Eierabnehmen und -kontrollieren, Verpacken und Stempeln bis hin zum Verkauf.

Ein attraktives Aufgabenfeld gerade für Menschen, die gern mit Maschinen arbeiten, ist die **Grünanlagenpflege** auf dem Gelände, die Pflege der Rabatten, der Wiesen und des Parks mit den alten Laubbäumen. Anders als in der Gärtnerei, wo man oft einen langen Atem von der Aussaat bis zur Ernte braucht, sind hier schnell Ergebnisse zu sehen. Auch das ist für einige der Mitarbeitenden sehr wichtig.

Obstbau gibt es im kleinen Stil: Zur Werkstatt gehören ein paar Obstbäume, von deren Früchten über die Mobile Mosterei der GRÜNEN LIGA Thüringen Saft gemacht wird. Vor zwei Jahren wurde zudem eine kleine **Haselnussplantage** mit 72 Bäumen angelegt. Noch dauert es, bis die ersten Erträge kommen, aber schon jetzt ist sich Burkhard Richter sicher: „Aus arbeitstherapeutischer Sicht ist das eine gute Kultur: Sie ist einigermaßen stabil, man muss nicht auf den Tag genau ernten, Haselnüsse sind lagerfähig, und man kann später unheimlich viel daraus machen.“ Konkrete Ideen dafür, was aus den Haselnüssen entstehen kann, gibt es bisher nicht, aber „geröstete Haselnüsse oder eine Haselnusscreme aus Egendorf wären natürlich toll.“

Wo Handarbeit zum Lebensmittel wird

Mit der **Verarbeitung** der auf dem Naturhof geernteten Früchte kommen Arbeiten im Innenbereich hinzu, die schon jetzt vielfältig sind und die Burkhard Richter gern noch vielfältiger aufstellen möchte. Auch



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Ute Büttner, Kundenberatung, Naturkost Erfurt

» Wenn ich im Sommer an einem Bio-Feld entlang laufe, brummt es vor Insekten. Das zeigt, dass da etwas genau richtig läuft.

DEIN KONTO DEINE VERANTWORTUNG

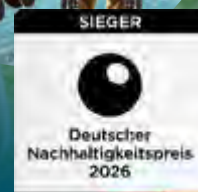
**KLIMA-
RABATT**
für Neukunden

+
25 €
Startguthaben



JETZT ENTDECKEN!

Kennst du unser
Gemeinschaftskonto?



Kostenfrei bis zum 28. Geburtstag

Dein Girokonto aus Thüringen
- in nur 10 Minuten eröffnet
und mit vollautomatischem
Kontowechselservice.



» www.ethikbank.de



EthikBank
FAIRES GELD



„Wir müssen immer das Augenmerk darauf haben, dass ein guter Arbeitsplatz entsteht. Das bewahrt uns manchmal vor anderen Ideen, etwa davor, größere Flächen zu pachten, ausschließlich Kartoffeln anzubauen oder die Ernte zu mechanisieren. Dann würde nur noch ein Kollege von mir auf dem Trecker sitzen, aber dann wäre die Frage: Wie kann er sich um die Menschen kümmern? Und was sollen sie in der Zwischenzeit tun? So ist das immer unser Kompass, unsere Richtschnur, wenn wir etwas Neues anfangen: Passt das für die Menschen, die bei uns arbeiten? Da bietet der Naturhof viele Möglichkeiten, so dass jeder, der hier arbeitet, auch seinen eigenen Weg findet.“

dort liegt der besondere Reiz in der Begegnung mit einem Naturprodukt und darin, sich am Ende des Prozesses über ein schönes Erzeugnis freuen zu können, das man bestenfalls direkt vor Ort verkaufen kann.

So hat die Verarbeitungsgruppe 2025 das ganze Jahr lang auf dem Naturhof gewachsene Kräuter für die Herstellung von **Kräutersalz** getrocknet. Zwar gibt es hierfür mit einem großen Dörrautomaten technische Unterstützung, aber das Vorbereiten, das Nachbereiten, das Ausbreiten, Zerkleinern, Sortieren der Kräuter – das ist doch klassische Handarbeit.

Dabei ist gerade die Weiterverarbeitung ein stetiger Lernprozess, auch für die Verantwortlichen. „Manchmal wissen wir am Anfang noch gar nicht, wie es funktioniert; wir müssen es ausprobieren und uns letztlich die ganze Fachlichkeit aneignen.“ Die Frage, welche Zutaten der Naturhof liefern kann, welche Technik nötig und an welchen Stellen Handarbeit möglich ist, will immer mitgedacht sein. Dementsprechend dauert es durchaus ein bis zwei Jahre, ehe ein Produkt markungsfähig ist. „Aber es ist sehr bereichernd, wie man diesen Prozess von Anfang bis Ende selbst in der Hand hat und ausgestalten und ja auch vieles ausprobieren kann. Und wenn dann so ein schönes Glas Kräutersalz dasteht – oder auch unsere neuen Rote-Beete-Chips –, dann ist das ein Erlebnis für die ganze Gruppe. Das ist wirklich besonders in dem Bereich: wieviel Motivation und Identifikation mit der Arbeit auf dem Naturhof da ist!“

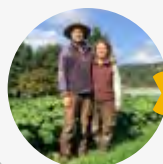
Eine gute Gelegenheit, Erfahrungen zu sammeln und sich Wissen anzueignen, ist die **dienstleistende Verarbeitung** von Lebensmitteln auf dem Naturhof. Die Auftraggeber sind meistens kleinere Firmen, die sich besondere Produkte wünschen, so z. B. spezielle Salz- oder Zuckermischungen, Pesto, Kracker oder Dörrobst. Die technischen Voraussetzungen in Egendorf sind hierfür gut geeignet. Es gibt Maschinen für die Verarbeitung, die Haltbarmachung, die Etikettierung. Gleichzeitig können Aufgaben übernommen werden, die sich nicht so einfach mechanisieren lassen, sondern Handarbeit voraussetzen.

Direktvermarktung mit Herz und Haltung

So klein und vielfältig wie der Naturhof Egendorf ist, lohnt sich für den Verkauf der eigenen Produkte nur die Direktvermarktung. Diese erfolgt zum größten Teil über den **Webshop**, wo Kund*innen aus dem gesamten Weimarer Land Produkte bestellen und dann an der Haustür in Empfang nehmen können. Das Angebot reicht von Gemüse, Kräutern und Saft über Eier, Honig und Bienenwachstücher bis hin zu Brennholz und Insektenhotels. Ein Mitarbeiter ist regelmäßig bei der Liefertour dabei und hat sich inzwischen regelrecht zu einem „lebenden Navi“ entwickelt; er kennt jede Straße in Weimar und weiß genau, wer wo wohnt. „Das ist toll, wenn man so jemanden unentbehrlich macht. Menschen mit Unterstützungsbedarf sind ja oft von der Außenwelt als jemand gekennzeichnet, der schwach ist, der nichts kann, der Betreuung braucht. Aber dann kann er sowas richtig super, besser als jeder andere, und spürt das auch. Wenn man so etwas finden kann, was genau passt, hat man damit natürlich viel erreicht.“ Seit zwei Jahren gehört auch ein kleiner **Hofladen** zum Naturhof Egendorf. Das begrenzte Sortiment, der Standort und die an die Arbeitszeiten der Werkstatt gebundenen Öffnungszeiten sind für einen Laden eine Herausforderung, dennoch finden regelmäßig Kund*innen aus der Region ihren Weg hierher. Vor allem aber sind zeitgleich mit der Ladenöffnung auch drei Wohnmobilstellplätze eingerichtet worden, die für eine Nacht kostenlos genutzt werden können. Im Gegenzug kommen die Gäste früh zum Einkaufen, und es gibt einen schönen Austausch. Geeignete Mitarbeitende zu finden bzw. sie so zu schulen, dass sie gut mit den Kund*innen umgehen, den Überblick über das Angebot behalten und die Kasse korrekt



Seit 2024 gibt es eine Kartoffelschälanlage, mit der wöchentlich 500 kg Kartoffeln vom Bergkreishof (Ermstedt bei Erfurt) geschält und somit für die Weiterverarbeitung in der Außer-Haus-Verpflegung vorbereitet werden. Der größte Teil geht an die werkstatteigene Küche; ein kleinerer Teil wird an Restaurants in Weimar verkauft.



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Stefanie Killenberg und Kai Engel, Solawi Tonndorf

Nachhaltig und saisonal gärtnern heißt, Zukunft gestalten – schön, sinnstiftend und unser kleiner Beitrag zum Erhalt der Erde.



**FÜR ALLE, DIE
KLEINE BEWEGEN
WOLLEN ...**



**RADSCHAUENE
E-BIKELOUNGE**

99096 Erfurt | Häblerstraße 8a | 0361-7779220
www.radscheune.de



**UNIVERSITÄT
HOHENHEIM**

Bereit, die Zukunft zu gestalten?

**Dann studier an
Deutschlands größter
Agrarfakultät.**



Universität Hohenheim
70599 Stuttgart
uni-hohenheim.de/studienangebot

**JETZT
BACHELOR
UND MASTER
STARTEN**



bedienen, ist allerdings gar nicht so einfach: „Das ist ein langer Weg, und da müssen wir uns manchmal auch selbst mahnen: Ja, das braucht alles seine Zeit. Im Team besteht glücklicherweise der Konsens, dass wir an erster Stelle wertvolle Arbeitsplätze schaffen wollen. Und der Hofladen ist einer davon.“

Ein Verkauf auf Wochenmärkten passt aktuell nicht in die Werkstattstruktur, aber es gibt eine überschaubare Anzahl von **Spezialitätenmärkten**, darunter das Färbefest in Neckeroda oder der Obstmarkt in Tiefengruben, auf denen man den Stand des Naturhofs Egendorf finden kann. Außerdem werden einzelne Naturhof-Produkte neben Kunst, Keramik und Kreativem aus hauseigener Produktion auch im **Lebenshilfe-Laden** in Weimar verkauft.

Ein Alltag, der Halt gibt

Der Arbeitsalltag auf dem Naturhof Egendorf orientiert sich anders als z. B. auf einem bäuerlichen Familienbetrieb nicht so sehr an den anfallenden Aufgaben, sondern mehr daran, dass die Menschen, die hier arbeiten, feste Arbeitszeiten haben und einen sehr geregelten Tages- und Wochenablauf brauchen.

Ein „normaler“ Arbeitstag beginnt acht Uhr mit einem gemeinsamen Frühstück der 20 Mitarbeitenden. Es gibt Müsli und Brot, Kaffee und Tee. Anschließend werden die anstehenden Aufgaben besprochen und die Arbeitseinteilung gemacht; dann gehen die Mitarbeitenden einzeln oder in Gruppen zu ihren Arbeitsbereichen. Manche von ihnen brauchen schon nach 20 Minuten wieder Unterstützung oder ein Feedback, ob alles in Ordnung ist; andere können durchaus zwei, drei Stunden allein arbeiten oder übernehmen Teilbereiche ganz eigenverantwortlich. 11 Uhr werden in einer kurzen Pause Zwischenabsprachen getroffen. 12 Uhr kommt das Naturhof-Team zum Mittagessen zusammen, und dann wird nochmal bis 14 Uhr gearbeitet. Ein Tagesrückblick und erste Vorbereitungen für den nächsten Tag beschließen gegen 15 Uhr den Arbeitstag.

Auch der Wochenablauf ist zuverlässig strukturiert: Es gibt bestimmte Liefertage; der Vortag steht jeweils im Zeichen der Gemüseernte, des Putzens und Verpackens. Ein anderer Tag ist für Bildungsmaßnahmen reserviert, an denen Einzelne oder Gruppen teilnehmen können. Hier spielen arbeitsbezogene Themen ebenso eine Rolle wie persönliche Interessen – seien es Kreativ- oder Sportangebote oder auch individuelle Gespräche zu Fragen wie „Wie sehe ich mich als erwachsener Mensch? Wie gehe ich mit dem Altern um? Wie gehe ich damit um, wenn ich ein Problem mit meinem Körper habe?“.

Wege finden, Träume entdecken

Die meisten jungen Menschen, die nach Egendorf kommen, haben vorher eine Förderschule besucht. Dort wird der Einstieg ins Berufsleben über mehrere Jahre hinweg gut vorbereitet. Dazu gehören auch Praktika, z. B. auf dem Naturhof, um zu schauen, ob dieser Bereich dem Betreffenden zusagt und Entwicklungsmöglichkeiten bietet. „Grundsätzlich wollen wir so viel Normalität wie möglich. Eine Werkstatt ist ein wichtiger Arbeitsort, aber eben doch etwas Besonderes. Für viele Menschen sind die Bedingungen hier wichtig, aber für viele auch nicht, und diese müssen die Möglichkeit bekommen, etwas anderes kennenzulernen. Daher müssen wir uns Gedanken machen: Wie wecken wir Interesse? Was gibt es für Träume? Neulich hatten wir eine junge Frau, die Mediengestalterin werden wollte. Dann ist es unsere Aufgabe zu überlegen, wo wir etwas mit Medien angehen und mit welchen Firmen wir kooperieren können. Und dann schauen wir, wie sich das entwickelt.“



„In den letzten Jahren sind wir mit Blick auf die Menschen, die Gebäude, die Tätigkeiten sehr gewachsen. Da müssen wir uns gegenseitig und unsere Mitarbeitenden mitnehmen. Ich bin sehr froh, dass ich so ein motiviertes Team habe, das sich mit der Werkstatt identifiziert, das in der Vielfalt der Aufgaben so eigenständig arbeitet und das sich auch fachlich sehr weiterentwickelt hat.“

Wichtig ist, dass auch langfristig Flexibilität erhalten bleibt, also ein Wechsel in einen anderen Bereich, in eine andere Werkstatt oder auch zu einem Unternehmen möglich ist. Da sind die Mitarbeitenden sehr selbstbestimmt und manche durchaus im Autohaus oder Pflegeheim tätig. Dass jemand tatsächlich in ein Ausbildungs- oder Arbeitsverhältnis auf dem ersten Arbeitsmarkt übernommen wird, ist eher selten, aber dennoch ein Ziel. „Daher bieten wir unseren Mitarbeitenden die Möglichkeit, sich auszuprobieren, und reden mit den Firmen. Auch die müssen natürlich begleitet werden: Wie gehe ich mit Menschen mit Unterstützungsbedarf um? Worauf muss ich achten? Was mache ich, wenn jemand plötzlich nicht mehr will?“

Wo Kooperationen Wurzeln schlagen

Ob Förderschulen, Praktikumsbetriebe oder Auftraggeber, ob der Gaa-Anbauverband, Thüringer Ökoherz oder die regionale Leader-Aktionsgruppe – Kooperationen zu suchen und zu pflegen und Netzwerke in die Region hinein zu knüpfen, sind wichtige Aufgabenfelder für Burkhard Richter.

Dazu gehört auch die Einladung auf den Hof. Ein kleines, aber feines Projekt sind hier die von der Supermarktkette tegut... unterstützten Saisongärten, die von Hobbygärtner*innen oder solchen, die es werden möchten, jeweils für eine Gartensaison gepachtet werden können. „Für die Vernetzung ist das toll. Die Leute kommen aus Interesse am Gärtnern her, und dann entwickelt sich für die, die wollen, ein schöner Kontakt zum Naturhof-Team.“

Einmal im Jahr lockt zudem ein Adventsmarkt 400 bis 500 Menschen nach Egendorf. Manchmal gibt es kulturelle Veranstaltungen, etwa ein Theaterstück oder ein Sommerkino. „Das ist für uns als gesamte Einrichtung wichtig. Egendorf ist ja ein sehr kleiner Ort, das Objekt hier ist sehr groß und massiv, v.a. wohl aufgrund der Geschichte des Anwesens gibt es noch Vorbehalte. Daher versuchen wir, an möglichst vielen Stellen transparent zu sein.“ Das gelingt durch den Hofladen und die Liefertouren, durch die Saisongärten und die Veranstaltungen. „Aber oft genug machen wir auch gar nicht selbst Werbung, sondern es sind unsere Leute, die mit dem T-Shirt von Egendorf unterwegs sind und ja meistens unheimlich schnell Kontakt zu ihrem Umfeld finden. Da, wo wir es direkt erleben, erfahren wir oft eine große Offenheit und merken, dass wir in die Region eingebettet sind.“ ●

„Für die Zukunft wünsche ich mir, dass wir, auch wenn wir größer werden, die Menschen nicht aus dem Blick verlieren und dass jeder seinen für ihn passenden Arbeitsplatz hat. Wenn wir das erreichen, ist es schon viel.“



TAGUNGEN SEMINARE WORKSHOPS

Tagungen in absoluter Alleinlage

Ihre nächste Veranstaltung im Biohotel Stiftsgut Wilhelmsglücksbrunn wird effizient, nachhaltig & lecker. 100 % Bio-Qualität.

► Raum zum Vorankommen

Bei uns finden Sie die Räume und den Platz für bis zu 60 Tagungsgäste.

► Viel Ruhe

Inmitten schönster Natur lässt es sich ungestört tagen – und zwischendurch ganz einfach mal abschalten.

► Nachhaltiger Genuss

Wir kochen für Sie in Bio-Qualität – wenn möglich mit Produkten aus eigener Landwirtschaft.

► Ausstattung

Für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Tagung sind hochwertige Ausstattung und Technik vorhanden.



**Wir freuen uns auf
Ihre Anfrage!**

W wilhelmsgluecksbrunn.de/tagungen
T 036926 7100-320
E biohotel@wilhelmsgluecksbrunn.de

Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Bio **Zu Besuch auf dem Bauernhof**

Warst Du schon mal auf einem Bauernhof? Dort gibt es viel zu entdecken. An welche Geräusche erinnerst Du Dich? Gab es besondere Gerüche? Durftest Du mal etwas kosten – Käse vielleicht oder eine Tomate? Was hat Dir am besten gefallen? Und was hat Dich überrascht? Schreib uns doch gern einen kleinen Brief  oder zeichne ein Bild – wir sind gespannt!

So verwandelst Du Sahne in Butter

Wusstest Du, dass man Butter ganz einfach durch Schütteln von Schlagsahne herstellen kann? Hier erfährst Du, wie das geht.

Das wird gebraucht:

- 50 ml frische Sahne, mind. 30 % Fett
- 1 Schraubglas

So wird's gemacht:

1. Die Sahne kurz rühren, so dass sich der Rahm vom Rand löst.
2. Das Glas zu etwa einem Drittel befüllen, fest verschließen und schütteln.
3. Nach einigen Minuten wird die flüssige Sahne zu fester Schlagsahne. Nun heißt es: kräftig weiter schütteln!
4. Wenn sich ein in der Buttermilch schwimmender gelber Klumpen bildet, ist die Sahne zu Butter geworden.
5. Den Glasinhalt durch ein Sieb abgießen und die Buttermilch in einer Schüssel auffangen.
6. Die Butter auf einer Scheibe Brot verkosten. Sie schmeckt pur schon sehr gut. Du kannst sie aber auch mit fein gehackten frischen Kräutern (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Dill, Bärlauch) und etwas Salz in eine würzige Kräuterbutter verwandeln.



Was passiert eigentlich beim Schütteln?

Sahne besteht aus Wasser, Eiweiß und Fett. Beim Schütteln kommt Luft dazu – die Sahne wird fest und cremig. Schüttelt man noch länger, platzen die „Hüllen“ um die Fetteilchen. Das Fett klebt zusammen: Es entsteht Butter. Die flüssigen Reste nennt man Buttermilch.

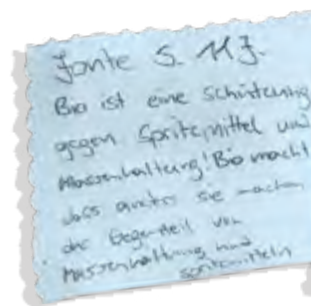
Tipp: Die in der Schüssel aufgefangene Buttermilch kannst Du ebenfalls probieren – und mit Obst sogar noch einen leckeren Smoothie damit mixen.

Was macht der Bio-Bauer anders?

Bauern und Bäuerinnen halten Tiere und bauen Getreide, Obst und Gemüse an. So sorgen sie dafür, dass Du Joghurt und Butter, Brot und Nudeln, leckere Suppen, Pommes oder Bratwurst essen kannst.



Manche Bauern und Bäuerinnen achten besonders darauf, dass die Tiere möglichst artgerecht leben. Sie verwenden keine Chemie, um ihre Pflanzen vor Schädlingen zu schützen. Und sie versuchen, den Boden gesund zu erhalten. Wenn sie dabei bestimmte Regeln beachten, können sie ihren Hof als Bio-Bauernhof auszeichnen lassen.



?

Weißt Du, woran Du beim Einkauf Produkte vom Bio-Hof erkennen kannst?

→ Wenn nicht, schau doch mal auf Seite 11 nach.

Schau mal

Hier siehst Du einen Bauernhof, auf dem eine Menge los ist.

1. Wie viele verschiedene Tierarten findest Du? Welche sind es?
 2. Ein Auto fährt gerade vom Hof weg. Was hat der Fahrer wohl abgeholt?
 3. Was hat der Gabelstapler geladen?
 4. Vorn im Bild gibt es einen kleinen Gemüsegarten. Wofür braucht man die Holzkiste, die dort in der linken Ecke steht?
 5. Auf dem Feld im Hintergrund ist ein Traktor zu sehen. Was zieht er hinter sich her, und wofür braucht man dieses Gerät?
 6. Wieviele Fahrzeuge zählt Du?
- Was entdeckst Du noch?
→ Die Lösungen findest Du auf S. 64



Wie wäre es mal mit einem Kindergarten- oder Klassenausflug auf einen Bauernhof?

→ Meldet Euch hierfür gern bei uns: info@boekohertz.de



Das Leben auf dem Bauernhof sieht natürlich in Wirklichkeit doch etwas anders aus als hier auf dem Bild. Die Arbeit ist oft anstrengend und sehr verantwortungsvoll, aber auch vielfältig und interessant.



Das Bild stammt aus dem „Bauernhof-Wimmelbuch“ des Wimmelbuchverlags. Von diesem gibt es viele weitere schöne, bunt illustrierte Wimmelbücher; z.B. zu Tieren, Fahrzeugen oder Bausteinen, aber auch zu Gefühlen oder Gute-Nacht-Geschichten.

Unser Tipp: das „Wimmelbuch Achtsamkeit“.





Was meinen Sie zur BioThür?

Wir freuen uns auf Post!

Per Brief: Thüringer Ökoherz e.V.
Schlachthofstraße 8–10, 99423 Weimar
oder per E-Mail: biothuer@oekoherz.de

Sie wollten schon lange mal eine Anzeige in der BioThür schalten?

Dann nehmen Sie gern Kontakt zu uns auf:
biothuer@oekoherz.de

Unsere Mediadaten finden Sie online
unter: <https://bio-thueringen.de/biothuer-das-magazin-fuer-thueringer-bio>



Ausgelesen?

Wir freuen uns, wenn die BioThür nicht im Papierkorb landet, sondern weitere Leser*innen findet. Vielleicht können Sie Ihr Exemplar ja weitergeben oder z. B. in Ihrer Hausarztpraxis, Ihrem Friseursalon oder Ihrer Kirchgemeinde auslegen lassen.

Impressum

Thüringer
ökoherz

Herausgeber

Thüringer Ökoherz e.V.
Förderverein für ökologischen Landbau,
Landschaftspflege, Naturschutz und
naturgemäße Lebensführung in Thüringen

Schlachthofstraße 8–10 | 99423 Weimar
Tel: 036 43 / 88 19 130 | Fax: 036 43 / 88 19 159
www.oekoherz.de | info@oekoherz.de
Vereinsvorsitzende: Maria Streitferdt

Erscheinungsweise

1× jährlich

Redaktion Dr. Margret Seyboth (S. 1–37, 42–64)

Achim Franko (S. 38–41)

Anzeigenakquise Sara Flügel

Konzeption & Gestaltung

Waldmann. Büro für Gestaltung, Weimar

Gedruckt in Deutschland auf Recyclingpapier.

Mit Leidenschaft von der 1. Ausgabe an begleitet von

www.waldmann-gestaltung.de



Waldmann
Büro für Gestaltung

Bildnachweise

U1 / S. 2: Waldmann – Büro für Gestaltung unter Verwendung von: Lyudmyla/stock.adobe.com; Suraphol/stock.adobe.com; Touchr/stock.adobe.com; Sunny Forest/stock.adobe.com; rvlsoft/stock.adobe.com; pornchailstock.adobe.com; sora/stock.adobe.com | S. 3 Robert Poorten/stock.adobe.com | S. 3–7 tabitazn/stock.adobe.com | S. 4 Grafik Waldmann – Büro für Gestaltung; Halfpoint/stock.adobe.com | S. 5 Nadine Stenzel / Acker e.V. | S. 6 Stiftung Kinderplanet | S. 7 Kristian Barthen / Acker e.V. | S. 10–11 det-anan sunonethong/stock.adobe.com | S. 13 Matthias F. Schmidt - www.fotograf-erfurt.de | S. 14 Logo Lernort Bauernhof: Waldmann – Büro für Gestaltung | S. 14–17 Biohof Steinbock | S. 18–19 Dariia/stock.adobe.com; tabitazn | S. 20 Paulista/stock.adobe.com | S. 20–23 Genuss Handwerk Bauer | S. 24 Muhammad/stock.adobe.com; phatpc/stock.adobe.com; Lück & Lück OHG / Brotklappe Weimar | S. 25 phichak/stock.adobe.com; PNG STORE/stock.adobe.com; Jonas Buck / Fachhochschule Erfurt | S. 26 Bioland Hof Werragut; Bürgermolkerei Weimar eG | S. 28–31 Sk/stock.adobe.com | S. 28 bigacis/stock.adobe.com; PNG-RIVER/stock.adobe.com; sabelskaya/stock.adobe.com; mayalis/stock.adobe.com | S. 29 alena/stock.adobe.com; PotaeRin/stock.adobe.com; sabelskaya/stock.adobe.com | S. 30 Дмитрий Бондаренко/stock.adobe.com | S. 31 PiXivio/stock.adobe.com; fireflamenco/stock.adobe.com; anitasstudio/stock.adobe.com | S. 38–41 nahpur e.V. | S. 42 GL ObstNatur UG (haftungsbeschränkt); Waestemer Weidewirtschaft; Wilhelmglücksbrunn gGmbH; Biohof Ross & Rettich; Lebenshilfe Gera – Standort Biohof Aga | S. 43 Weingut der Vereinigten Kirchen- und Klosterkammer; Astaxa GmbH; Gut Sambach gGmbH; Marold – Ökologischer Samenbau GmbH & Co. KG; Imkerei Gunterbunt | S. 44 sarayut_sy/stock.adobe.com; NomadPhotoReference/stock.adobe.com; Mariska/stock.adobe.com | S. 48 Z thomas, CC BY-SA 4.0 <<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>> via Wikimedia Commons; Katrin Vogel; Heinz K. S., CC BY-SA 4.0 <<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>> via Wikimedia Commons; Kletterwald Hainich | S. 49 Birgit Schellbach; Thomas Stefan / Nationalpark Hainich; Isabel Endregat | S. 50–51 vegefox.com/stock.adobe.com | S. 53 peterschreiber.media/stock.adobe.com | S. 56 GeorgyBüchner, Sina Georgy | S. 56–61 Lebenshilfe-Werk Weimar / Apolda e.V. – Naturhof Egendorf | S. 62–63 inspiring.team/stock.adobe.com; alena/stock.adobe.com | S. 63 Max Walther / Wimmelbuchverlag | S. 64 tabitazn/stock.adobe.com

Die Bildrechte für die Bio-Stimmen liegen bei den jeweils abgebildeten Personen.
Übrige Fotos: ©Thüringer Ökoherz e.V.

Vielen Dank an alle für die Nutzungsgenehmigung!

Auflösung Kinderseite

- 1) 7 (Pferd, Kuh, Huhn, Katze, Hund, Ente, Waschbär)
- 2) Der Fahrer bringt Kuhmilch zur Molkerei, wo sie weiterverarbeitet wird.
- 3) Pfähle für einen neuen Zaun.
- 4) Das ist ein Komposthaufen. Hier werden Pflanzenreste gesammelt. Nach einiger Zeit entsteht daraus Erde (Humus), die man wieder im Garten nutzen kann.
- 5) Einen Pflug – damit wird der Acker umgegraben und so für die nächste Aussaat vorbereitet.
- 6) 14 (einschließlich Kinderwagen und -spielzeug)



Vom Einfachen das Gute:
bei der Mosterei Malus kommt nur das
ausgereifte (Streu-) Obst in die Flasche,
d. h. weder Zusatzstoffe hinein noch
wertvolle Trübstoffe heraus.

Streuobstsäfte

von der Mosterei Malus/Südharz

Gepresst wird mit einer traditionellen
Packpresse per Hand – so bleiben
Arbeitsplätze, Streuobstwiesen und die
leckeren Aromen der Früchte erhalten.
30 Apfelmischsäfte sowie Apfelsäfte alter
Sorten und Muttersäfte sind lieferbar an
Privathaushalte, Restaurants und
Bioläden. Auch eigenen Saft kann man
pressen lassen oder eine Saftbar mit
Malus-Säften und Produkten einer
Sektmanufaktur und Bio-Brauerei
buchen.

Liefergebiet



Weitere Liefergebiete auf Anfrage
www.mosterei-malus.de/lieferdienst

Softmanufaktur
Südharz
Tel: 036072 80578

Bio
GÄRTNEREI
Südharz
Tel: 036072 88008



Mehr ist fair

Für unsere Anbauenden!

Wir erhöhen den Preis pro Liter.
Damit ökologische Landwirtschaft
weiter angemessen bezahlt wird
und die Qualität hoch bleibt.

Genieße das gute Gefühl mit unseren
Premium-Säften und -Nektaren in
Naturkost-Qualität ein faires Mit-
einander über die gesamte Liefer-
kette hinweg zu unterstützen!



voelkel.bio | DE-ÖKO-007

Voelkel

Neu: Handliche 0,5 Liter in Mehrweg!

Weil nachhaltige Zukunft kluge Köpfe braucht.

Wir glauben, Nachhaltigkeit beginnt im Kopf.
Darum schenken wir jungen Menschen
Unterstützung beim Lernen.

Mit unserem Jugendgirokonto gibt es jetzt
kostenlose Nachhilfe von ubiMaster!



Mehr Infos



Sparkasse
Mittelthüringen